



Какие блюда и продукты питания употребляли в пищу дворяне в 19 веке

НА ПРИМЕРЕ РОМАНА «ЕВГЕНИЙ ОНЕГИН»

КУХНЯ ПУШКИНА

Пушкин к еде особо привередлив не был. Изысканным яствам он предпочитал простую еду. Любил гречневую кашу, клюквенный кисель. Тем не менее на страницах своих прозведений поэт проявлял поразительную кулинарную осведомленность.

*Но мы, ребята без печали,
Среди заботливых купцов,
Мы только устриц ожидали
От царегарбских берегов.*

*Что устрицы? пришли! О радости
Летит обжорливой младости
Попать из раковин морских
Заторнцу жирных и живых.*

*Слегка обрызгнутых лимонном,
Шум, споры — легкое вино
Из погребов принесено
На стол услужливым Отоном.*

*Часы летят, а грозный счет
Мен тем невидимо растёт.*

Пушкинские устрицы — это черноморские мидии. Самый простой и быстрый способ приготовления — обжаривание на железных решетках или листах.

В пушкинских стихах и прозе очень много разнообразных вин и вообще алкогольных напитков.

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

РУССКИЕ

-  Вино хлебное
-  Водка
-  Мед питный
-  Наливки сладкие (подслащенные)
-  Наливки ягодные (натуральные)
-  Вино виноградное (крымское, бессарабское)
-  Пиво
-  Полушампанское
-  Горское (игристое вино)
-  Цимлянское (оно же донское, игристое)

РЕСТОРАНЫ И ТРАКТИРЫ, УПОМИНАЕМЫЕ ПУШКИНЫМ И СЧИТАВШИЕСЯ ЛУЧШИМИ В ЕГО ВРЕМЯ



Ресторан Вери
Париж
Был отведен в 1814–1815 гг. для гвардейских офицеров русской армии в Париже

Трактир Пожарского
Торжок
Помещение трактира Евдокима Пожарского сохранилось до сих пор.

Трактир Гальяни
Тверь
Итальянец Гальяни содержал трактир и постоялый двор.

Ресторан «Яр»
Москва
Находился при въезде в Москву по Петербургской дороге. Место кутежей московских аристократов.

Ресторан Отона
Одесса
Содержался греком Отоном, имел средиземноморскую и французскую кухню.



Иногда дорожная поварья вдохновляла поэта на стихотворные кулинарные инструкции.



У Гальяни шль Нольвани Закажи себе в Твери С пармазаном макароны Да яичницу сvari.

Макароны — трубчатые макаронные изделия из высушенного пшеничного теста, замешанного на воде.

*На досуге пообедай
У Пожарского в Торжке.
Жареных котлет отведай
И отправься налегке.*



Отличительный признак этой котлеты — крупные сухари из белого хлеба.

ВАШ ТАЙНЫЙ СОВЕТНИК

Что ел Евгений Онегин
Иностранная кухня у Пушкина представлена как ресторанная — кухня, которой пользуются преимущественно холостые молодые люди, прожигающие жизнь. Она космополитична, в ней соединены блюда английской, французской, бельгийской, немецкой, итальянской, средиземноморской кухни.



MENU A LA EUGENE ONEGIN



Ростбиф

Бычья вырезка, приготовленная так, что центр ее, внутренняя часть, остается полусырой, кроваво-розовой.



Страсбургский пирог

Жирные котлеты из молотой говядины.

Лимбургский сыр

Мягкий бельгийский сыр с острой, сильно пахнущей грибовой микрофлорой.

Трюфели

Ананасы

Выращивались в оранжереях графов Шереметевых, князей Голицыных, Нураниных, Вяземских в их подмосковных усадьбах.

Шампанское
Veuve Clicquot
1811 года

Знаменитое «вино кометы». В 1811 году в небе была видна комета, изображение которой было выбито на пробках.

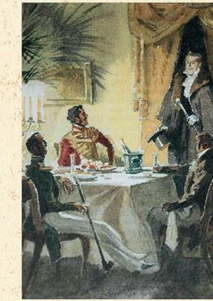


Иллюстрация: Анатолий Гинкин

*И Талон помчался: он уверен,
Что там уж ждет его Каверин.
Вошел: и пробка в потолок.
Вина комета брызнула ток.
Пред ним goat-beef окровавленный,
И трюфели, роскошь очных лет.
Французской кухни лучший цвет,
И Страсбурга пирога чепухливый
Мен сыром лимбургским живым
И ананасом золотым.*



Жирный, сильно пряный слоеный пирог, наполненный паштетом из гусиной печени.



Земляные грибы, обжаренные в масле и сметане. Подавались с картофелем. При Онегине шли как французское блюдо, но уже с 1830-х годов их добывали в России, в подмосковных дубняках.

Где пировал Онегин
Кулинарный центр города с середины 1810-х годов находился в доме 15 по Невскому проспекту — в ресторане «Талон». Его хозяин Пьер Талон уехал из Петербурга в 1825 году, но за несколько лет успел сделать ресторан «бессмертным».



Литография И. А. Иванова с рис. В. С. Садовникова

Источники: Бильям Поделкин, «Кухня голландо», — М., 1995. Иллюстрация: Федор Шумилов.

ВАШ ТАЙНЫЙ СОВЕТНИК

РЕСТОРАН «TALON»



*«К Talon помчался: он уверен,
Что там уж ждет его Каверин.»*

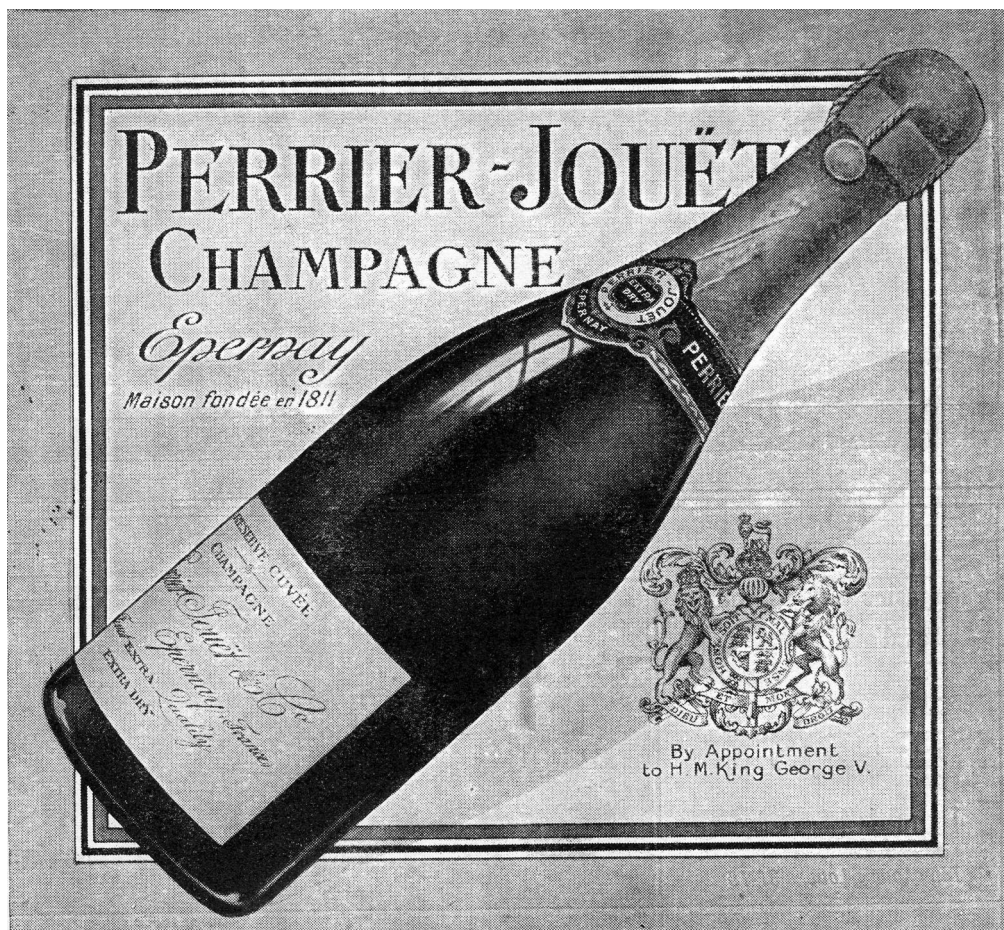


**«Пред ним roast-beef
окровавленный...»**

**«И трюфли, роскошь юных
лет,
Французской кухни лучший
цвет...»**



**«И Страсбурга пирог
нетленный...»**



**«Вошел: и пробка в потолок,
Вина кометы брызнул ток...»**

**«Beef-steaks и страсбургский пирог
Шампанской обливать бутылкой...»**