

«Обед довольно прихотливый...»

*Обед
с Евгением
Онегиным*

ЦЕЛЬ:
Роль «кулинарного фона» в романе А.С. Пушкина «Евгений Онегин».

ЗАДАЧИ :

1. Изучить кулинарию онегинской эпохи.
2. Изучить блюда русской и французской кухни.
3. «Погостить» в знаменитом ресторане
4. Сравнить блюда в ресторане «Talon» и на именинах Татьяны.



*«Пока недремлющий
брежет
не прозвонит ему обед.»*

Один современный литератор не поленился и подсчитал, что в «Евгении Онегине» Пушкин **20** строк отвел театру, **73** – женским ножкам, а вот яствам и напиткам во всех их проявлениях – **232** строки! Оно и понятно. Онегин, как и его создатель, знал толк и в развлечениях, и в любви, и в чревоугодии.

*„Онегина“ можно
назвать энциклопедией
русской жизни...
В.Г.Белинский*



Ресторан «Talon»

К Talon помчался: он уверен,
Что там уж ждет его Каверин.
Вошел: и пробка в потолок,
Вина кометы брызнул ток;



- Ресторан «Талон» открыт в сер. 1810-х гг. выходцем из Франции П. Талоном.
- Существовал до весны 1825 года.
- Находился на Невском проспекте (ныне Невский, 15).
- В описываемый период времени этот ресторан был одним из самых модных и дорогих в Петербурге, потому что посетители могли чувствовать себя словно в ресторанах Лондона и Парижа.
- Часто в нём бывал и Пушкин.
- В его помещении теперь находится кинотеатр "Баррикада").



"Золотая" петербургская молодежь, к которой, несомненно, относился и Онегин, собиралась в этом ресторане для холостых "завтраков". Не зря же здесь Онегина встречает известный всему Петербургу кутила, бравый гусар Каверин.



***«Москва Онегина встречает
Своей спесивой суетой,
Своими девами прельщает,
Стерляжьей потчует ухой...»***



- Москва встречала гостей кулебякой и стерляжьей ухой
- первое блюдо
- уха из стерляди – традиционное русское блюдо



«Меж сыром лимбургским живым...»



- Этот мягкий острый сыр с пикантным вкусом из коровьего молока.
- Поставлялся из Бельгии, из городка Лимбурга.
- "Живым" сыр казался из-за своей желеобразной консистенции.
- Дорогое блюдо.
- Лимбургский сыр был любимым лакомством самого Пушкина.
- Когда опальный поэт жил в ссылке в Михайловском, он просил брата прислать ему лимбургского сыра из столицы.

«И Страсбурга пирог нетленный...»



- «Страсбургский пирог нетленный» - гусиный паштет с грибами, рябчиками и свиным фаршем.
- В Петербург его привозили прямо из Франции.
- Чтобы он не портился, после запекания в формах промежутки между тестом и паштетом заливались расплавленным смальцем (свиным жиром).
- "Нетленным" называли его из-за способности консервов в течение долгого времени сохранять свежесть, не портиться.
- Стоил он дорого.
- Знатоки истории кулинарии утверждают, что в пушкинские времена к паштету подавали кисло-сладкий соус кумберлан – из яблочного пюре со смородиной, вином и пряностями.

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



- Блюдо английское.
- Жареная говядина разной степени прожарки, в данном случае - «с кровью».
- Разрезан обязательно поперек волокон.
- Модная новинка в меню конца 1810-х – начала 1820-х гг.

- «Модной новинкой» был не сам ростбиф, а то, что его готовили принципиально на английский манер.
- Ведь при жарении его в течение четырех – пяти часов он уже «кровавым» не будет
- Вот почему Пушкин и пишет его не по-русски, и добавляет: окровавленный.



«Еще бокалов жажда просит Залить горячий жир котлет.»

Что ел Онегин на горячее, после ростбифа, паштета и сыра? **Котлеты!** Однако котлеты едва ли не единственное «не иностранное» блюдо в меню Онегина. Все остальное – от закусок до десерта – ярко окрашено в «иностранные» тона.



- Котлета – слово французское.
- cotlett – в переводе «ребрышко».
- Вначале котлеты готовили из свиных или телячьих ребер со сложенным на них мясом.
- Котлеты с игривым названием Sophie, которые подавали в ресторане «TALON», делали из телятины и ветчины.

«...Да вот в бутылке засмоленной, Между жарким и бланманже...»



- «В обеде из двух кушаний обыкновенно первым подают суп, а вторым жаркое, если же обед состоит из многих кушаний, то жарким называют последнее подаваемое жареное.»
- У Лариных пирог подавали в середине обеда, потому что потом упоминается жаркое.
- К нему обыкновенно подается салат.
- Прасковья Ларина жаловалась, что у нее «доходу мало», поэтому выписывать разные дорогие «лимбургские сыры» не могла, наверное, и вкуса в них не понимала. Зато пирог и жаркое, приготовленные руками крепостных девок под чутким наблюдением помещицы, были ей вполне доступны.

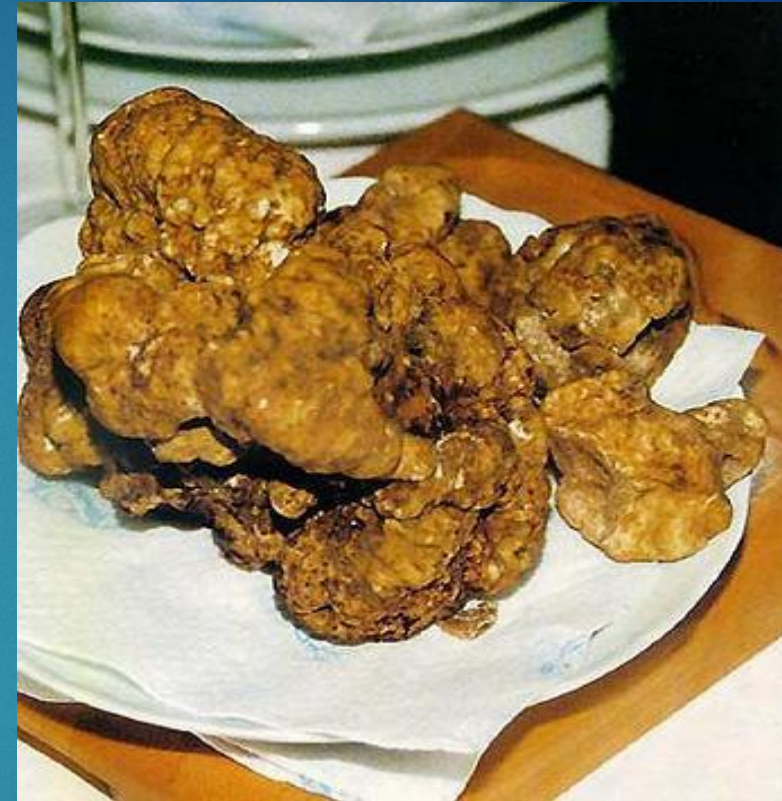
«Затем, что не всегда же мог
Beef-steaks и стразбургский пирог
Шампанской обливать бутылкой...»

- Бифштекс (от англ. *beef* (говядина) + *steaks* (куски) — «куски говядины»)
- Блюдо из жареной говядины.
- Англичане называют это блюдо стейком.
- Часто встречается такой подвид бифштекса как рубленый (зачастую пропущенный через мясорубку) бифштекс, который является предком котлеты.



«И трюфли, роскошь юных лет...»

- Трюфель (от нем. Trüffel; лат. Tuber)
Это земляные грибы.
- Их очищали от земли, вымачивали полчаса в холодной воде, обрабатывали тщательно каждый грибок и еще раз на полчаса оставляли в чистой холодной воде.
- При приготовлении трюфелей главное – сохранить их аромат.
- Обычно шли в качестве гарнира к ростбифу.
- И в пушкинские времена, и в наши дни они доставлялись в Россию из Франции.
- Добавлять к блюду их надо в последнюю очередь, а часто грибы подают на стол в сыром виде. Нарезают их мелкими стружками, и есть даже такой термин – "брить трюфели".
- Почему только – "роскошь юных лет"?
Очевидно, что грибы любила золотая молодежь того времени, к кругу которой принадлежал Онегин.
- Сегодня цена на трюфели – около тысячи евро за килограмм. Найти их в продаже у нас не так-то просто. Поэтому, скорее всего, их на нашем обеде, увы, не будет... Это горячее, истинно французское блюдо.



- "Эти деликатесные грибы ценились так высоко, что мы, в безвкусный цвет искусственных ароматов, с трудом можем себе представить". Набоков

«Она езжала по работам, Солила на зиму грибы...»



*Для соленья в
пушкинскую пору,
отбирались волнушки,
рыжики, грузди.*

*Прасковья Ларина
присматривала за
готовкой сама, как сама
же следила и за
соленьем грибов.*



«Лондон щепетильный...
по Балтийским волнам
за лес и сало возит к нам...»



В "Евгении Онегине" нашел отражение и "больной" вопрос экономики России - торговля с Западом. Россия продает ценнейшее сырье за галантерейные безделушки. «За лес и сало» ввозились предметы роскоши — янтарь на трубках Царьграда, фарфор и бронза... духи в граненом хрустале" и многое другое, необходимое "для забав, и для неги модной" .

«...Да вот в бутылке засмоленной, Между жарким и бланманже...»

- **Бланманже - нежный сливочный крем**
- **В него добавляют миндальное молоко и лепестки миндаля**
- **Это старинное французское сладкое блюдо**
- **В России появилось в первой половине XIX века**



«У них на масленице жирной водились русские блины...»

- Блины - национальное русское кушанье.
- Круглый, горячий блин - символ яркого солнца.
- По результатам исследований русских историков, дрожжевой блин появился на рубеже 1005-1006 годов.
- В 2006 году русскому блину исполнилось 1000 лет.
- А. Куприн: «Блин — символ солнца, красных дней, хороших урожаев и здоровых детей».



«Конечно, не один Евгений
Смятенье Тани видеть мог;
Но целью взглядов и суждений
В то время жирный был пирог..»

- В конце XIX — начале XX вв. слоеные пироги стали подавать также как закуску к завтраку или как самостоятельное блюдо к полднику и ужину
- Само название этого кулинарного изделия происходит от слова “пир”. Всякое праздничное застолье не обходилось без пирога.
- Жирный Ларинский пирог спас влюбленную Татьяну от нескромных взглядов соседей по столу.



«И ананасом золотым...»



- *Весь XIX век ананас считался символом роскошной жизни.*
- *И хрестоматийная строчка Северянина, написанная чуть позже, "ананасы в шампанском, ананасы в шампанском" – тому подтверждение.*
- *В черновиках Пушкина встречаются строки, где упоминаются и арбуз, и персик, и дыня.*
- *В северных губерниях, где и жила Ларина, ананасы, персики, дыни приходилось покупать, а наша хозяйка была не склонна к этому.*
- *Она обходилась домашними заготовками, которые варила сама.*

«Да вот в бутылке засмоленной
Между жарким и блан-манже
Цимлянское несут уже,
За ним строй рюмок узких, длинных...»

- Цимлянское игристое - самое знаменитое русское красное вино в мире
- Цимлянским восторгались А.С. Пушкин и М.И. Кутузов.
- Цимлянское игристое было неременным атрибутом высшего общества.
- Его пили на балах и светских раутах, им же отмечали государственные праздники и победы русского оружия в великих войнах.
- Отличается темно-красным с рубиновым оттенком цветом и превосходными игристыми и пенистыми свойствами.



**«Его волшебная струя рождала глупостей немало...»
«...пробка в потолок, Вина кометы брызнул ток.»**



- Вино кометы (франц. *vin de la comete*)-название редких вин.
- Высокое качество приписывалось влиянию кометы.
- 1811 год был замечателен появлением кометы исключительной яркости и в том же году во Франции и в Испании был собран урожай винограда особенного вкуса и аромата.
- Позднее так была названа одна из марок шампанского, упоминание о которой встречается в первой главе романа А. С. Пушкина „Евгений Онегин“.



**Вдовы Клико или Моэта
Благословенное вино
В бутылке мерзлой для поэта
На стол тотчас принесено.**

- **Вдова Клико — одна из торговых марок шампанского, экспортировавшего в Россию в начале XIX века.**
- **Шампанское Вдова Клико по праву занимает 2 место в мире по популярности (объему продаж) в мире.**



- **Моэ́т — шампанское среднего качества, полусладкое.**
- **Была основана в 1743 году Клодом Моэ.**
- **В настоящее время марка владеет более чем 1000 га виноградников и производит более 26 миллионов ящиков шампанского в год.**

«Но изменяет пеной шумной.
Оно желудку моему,
И я Бордо благоразумный.
Уж нынче предпочел ему.
К Ай я больше не способен;
Ай любовнице подобен.»

- **Ай — одно из знаменитых шампанских вин.**
- Название происходит от французского ai (или au), восходит к французскому le vin d'Ау — вино из Ай, центра виноделия Шампани.
- **Производство шампанских вин в Ай началось в конце XVII века.**
- В конце XVIII века Ай, как и другие шампанские вина, появилось в России.



*«Но ты, Бордо, подобен другу,
Который в горе и в беде,
Товарищ завсегда, везде,
Готов нам оказать услугу
Иль тихий разделить досуг.
Да здоровствует Бордо, наш друг...»*

- ▶ Бордосские вина - это красные выдержанные сухие и полусухие вина департамента Жиронды.
- ▶ В России была распространена марка «Лафит», о которой упоминает Пушкин как в «Евгении Онегине», так и в ряде других своих произведений.
- ▶ «На столик ставят воцаной кувшин с брусничною водой». «Боюсь: брусничная вода мне не наделала б вреда!»
- ▶ Наливки, яблочная вода, брусничная вода – все это вина домашнего изготовления. Красное вино, которое пьет Онегин, – привозное, заграничное.



*«Разлитый Ольгиной рукою,
По чашкам темною струею
Уже душистый чай бежал...»
«Здесь почивал он, кофею кушал»*



Онегин у себя дома пьет
только кофе.
«Потом свой кофе выпивал,
Плохой журнал перебирая,
И одевался...»



Ларины же у себя дома,
напротив того, пьют чай и
угощают гостей только чаем:
Но чай несут; девицы чинно
Едва за блюдечки взялись,
Вдруг из-за двери в зале
длинной
Фагот и флейта раздались.
К чаю подаются сливки, ром
(это для мужчин), варенье.

«Им квас как воздух был потребен...»

Квас — старинный русский напиток, который и поныне пользуется большой популярностью. В давние поры на Руси работник не нанимался в работы, если у хозяина не было столько квасу, чтобы пить его можно было, когда вздумается. И самую богатую купеческую свадьбу в прошлые времена хаяли, если не было на столах девяти квасов...

Любовь к квасу не знала



*Встает купец, идет разносчик,
На биржу тянется извозчик,
С кувшином охтенка спешит,
Под ней снег утренний хрустит...*

- Во времена Пушкина молочный промысел был наиболее распространен на Охте.
- Охтенка с кувшином - собирательный образ жительницы бывшей окраины города - Охты.
- 6 июня 2003 года в парке Нева была открыта скульптурная композиция «Охтенка» (скульпторы В. Д. Свешников, Я. Я. Нейман и С. М. Короленко).
- На гранитном постаменте установлена бронзовая скульптура женщины-молочницы высотой 2,5 м, воплощающая строку А. С. Пушкина



*Конечно, не один Евгений
Смятение Тани видеть мог;
Но целью взоров и суждений
В то время жирный был пирог...*

*Но вот перед нами
второй обед, уже не в
Петербурге, а в деревне.
Онегин приехал на
именинный обед
Татьяны, его усадили
прямо против героини,
которая, конечно же,
разволновалась.
Праздничный стол
семейства Лариных
автор показывает
глазами недовольного
Евгения, знатока
изысканных блюд.*

Ресторан «Talon»	Именины Татьяны
«нетленный страсбургский пирог»	«жирный пересолённый пирог»
«окровавленный ростбиф»	«жаркое»
«золотой ананас»	«бланманже»
Шампанское «Вино кометы»	донское шипучее вино «Цимлянское»



«Кулинарный» фон романа.

- Показатель реальности описываемых событий.
- Яркая и полная картина жизни различных слоев российского дворянства.
- Показатель психологического состояния героев.
- Изображение характера, привязанностей и вкуса героев произведения и общества в целом.
- От закусок до десерта всё ярко окрашено в «иностраннные» тона.



"Несносно видеть пред собою одних обедов длинных ряд..."



Поражает удивительная осведомленность А. С. Пушкина в вопросах современной ему кухни: в названиях блюд, в деталях их приготовления, кулинарной лексике.. Она оживила, окрасила и дополнила грандиозное живописное многоплановое полотно, имя которому роман "Евгений Онегин". Даже за самой роскошной трапезой не забывайте, что все-таки мы живем не для того, чтобы есть. "Несносно видеть пред собою одних обедов длинных ряд..." – писал по этому поводу в "Онегине" Александр Сергеевич.



Спасибо за просмотр