



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 произведений поэт проявлял поразительную кулинарную осведомленность.

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

Что устрицы? пришли! О радости!
Летит обжорливой младости!
Попалась из райовин морских
Затворниц жирных и живых.

Слезка обрызгнутых лимоном,
Шум, споры — легкое вино
Из погребов принесено
На стол услужливым Отоном;

Часы летят, а грозный счет
Меня тем невидимо растет.

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



Иногда дорожная поварья вдохновляла поэта на стихотворные кулинарные инструкции.



У Гальяни шль Нольгони
Закнажи себе в Твери
С пармизаном макароны
Да яичини 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.

Что ел Евгений Онегин
Иностранная кухня у Пушкина
представлена как ресторанный — 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.

Котлеты

Жирные котлеты из молотой говядины.



Страсбургский пирог

Лимбургский сыр

Трюфели

Ананасы

Шампанское
Veuve Clicquot
1811 года

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



И Талон помчался: он уверен,
Что там уж ждет его Каверин.
Вошел: и пробка в потолок.
Вина комета брызнул ток.
Пред ним roast-beef окровавленный,
И трюфли, роскошь: юных лет,
Французской кухни лучший цвет,
И Страсбурга пирог чепельный
Меня сиром, 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».

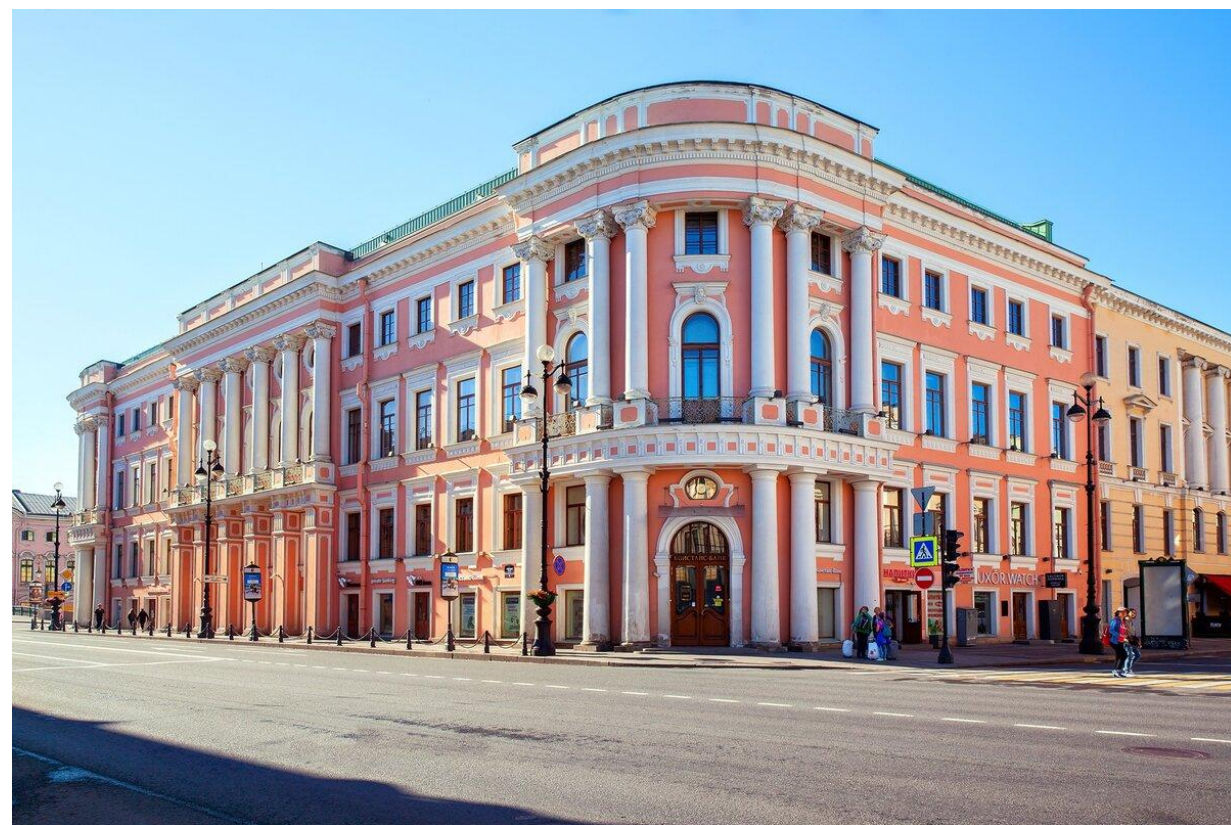
Знаменитое «вино кометы».
В 1811 году в небе была видна
комета, изображение которой
было выбито на пробках.



ЛИТОГРАФИЯ И. А. ИВАНОВА С РИС. В. С. САДОВНИКОВА

ИСТОРИКИ: ВЛАДИСЛАВ ПОДЛЕПИКИ, КУШАТЬ ГОДИМНО. — М., 1993. ИЛЛЮСТРАЦИЯ: АЛЕКСАНДР ИТКИН

РЕСТОРАН «TALON»



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

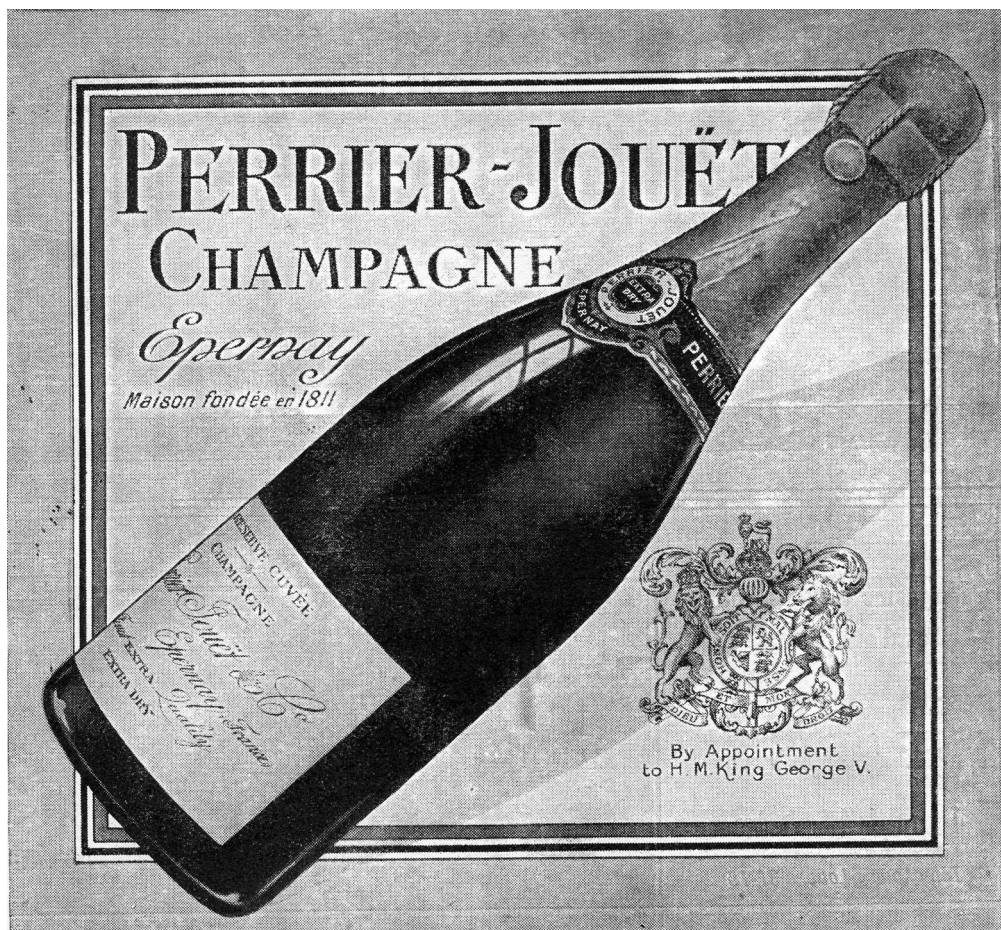


**«Пред ним roast-beef
окровавленный...»**

**«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...»**