

Муниципальное учреждение культуры
«Централизованная библиотечная система» Московского района
г. Нижнего Новгорода
Центральная районная библиотека им. А.С.Пушкина
МИГ

Пилярская С.М.

Пушкинская кулинария

(Что ели и пили А.С.Пушкин и его герои)
2-е изд., перераб. и доп.

Нижний Новгород
2006

Что ели и пили А.С.Пушкин и его герои? Это не праздный вопрос, по-моему. И эта сторона их жизни интересна для тех, кто любит Пушкина и его творчество. Читая произведения А.С.Пушкина, его переписку, воспоминания о нем его современников, нельзя не обратить внимания на частые упоминания названий разных кушаний, вин, напитков английской, французской, немецкой, итальянской, турецкой, молдавской, украинской, кавказской кухонь. Это и естественно, ведь еда, питье – неотъемлемая часть жизни человека. А еда вкусная, разнообразная, умело приготовленная по всем правилам поварского дела – очень приятная часть, конечно в гармоническом сочетании с остальными ее составляющими. Вот так об этом говорит А.С.Пушкин в «Евгении Онегине»:

Прогулки, чтение, сон глубокий,
Лесная тень, журчанье струй,
Порой белянки черноокой
Младой и свежий поцелуй.
Узде послушный конь ретивый,
Обед довольно прихотливый.
Бутылка светлого вина,
Уединенье, тишина.
Вот жизнь...

Но все хорошо в меру, и в этом же произведении Пушкин высказывает свое негативное отношение к излишеству в еде и питье, - какая ирония звучит в характеристике одного из московских родственников Лариных, что он «ест и пьет за двух». И Пушкину жалок тот человек, который вспомнит свою жизнь как «Одних обедов длинный ряд...».

О некоторых любимых кушаньях А.С.Пушкина и рецептах их приготовления уже писали покойный С.С.Гейченко, долгие годы – хранитель Михайловского, и В.В.Похлебкин – известный кулинар, тонкий знаток не только истории кухни разных народов, но и «кулинарного антуража» в русской классической литературе (в основном, в драматургии). (Кулинарным антуражем В.В.Похлебкин называет кушанья, продукты, напитки и вина, упоминанья различных застолий). Анализировал он с этой точки зрения и некоторые пушкинские произведения: как умело вводил Пушкин в них кулинарный антураж, и сделал вывод, что и «здесь, в этой, казалось бы, малости, гений остался гением». Далее В.В.Похлебкин замечает, что никто из русских классиков не может состязаться с А.С.Пушкиным в многообразии форм использования кулинарного антуража, в утонченности и разнообразии форм их подачи, в легкости и органичности введения «кулинарных инструкций в текст, в сюжет, в окраску «психологической характеристики» героев своих произведений.

Но В.В.Похлебкин разобрал лишь некоторые произведения А.С.Пушкина, не касался темы, что ел и пил сам поэт и не привел рецептов блюд пушкинской кулинарии.

В 2002 году музей А.С.Пушкина в Большом Болдино выпустил миниатюрную книжечку – подарочное издание «К привычкам бытия вновь чувствую любовь», где тоже рассказывается о некоторых гастрономических пристрастиях поэта, и даны рецепты этих кушаний из старинных поваренных книг.

Мне захотелось, конечно в меру сил, собрать всю пушкинскую кулинарию и рассказать не только о блюдах, но и о напитках, винах, фруктах и сладостях, которые ели и пили А.С.Пушкин и его герои. Некоторые пушкинские блюда сейчас уже не готовят совсем, другие мало известны и в современных кулинарных книгах нет способов их приготовления. Поэтому я привожу (какие сумела найти) рецепты.

Рецепты приготовления пушкинских блюд даны мною в Приложении. Так что, при желании, особо любознательные могут по этим рецептам приготовить «пушкинские кушанья» (как это делаю я).

А «пушкинских вин» так много, что по ним можно составить «энциклопедию» вин того времени.

В одном из многочисленных «кулинарных» лирических отступлений «Евгения Онегина» (таких там немало) читаем немного ироничные к себе строчки:

«И кстати я замечу в скобках,
Что речь веду в моих строфах
Я столь же часто о пирах,
О разных кушаньях и пробках...»

Добавим: не только в строфах (тогда Пушкин прозу еще не писал), но и строках прозы.

Эти строчки из «Евгения Онегина» и составили мне **план: сначала написать о пушкинских пирах в его произведениях, потом о кушаньях, а затем о винах и напитках.**

Пир – особенно торжественная форма застолья. Пушкин рассказывает о пирах царей, князей, свадебных пирах. Пире не имеют точного времени дня, как завтрак, обед или ужин.

Пушкинская поэма «Руслан и Людмила» начинается с картины свадебного княжеского пира. Действие происходит в Киевской Руси:

«В толпе могучих сыновей,
С друзьями, в гриднице высокой
Владимир-солнце пировал.
Меньшую дочь он выдавал.
 Не скоро ели предки наши,
 Не скоро двигались кругом
 Ковши, серебряные чаши
 С кипящим пивом и вином.

Они веселье в сердце лили,
Шипела пена по краям,
Их важно чашники носили
И низко кланялись гостям.

Счастливым пиром и заканчивается поэма:

«И бедствий празднуя конец,
Владимир в гриднице высокой
Запировал в семье своей»

Что пили, мы узнали, а о блюдах, угощении на этом пире Пушкин, жаль, не поведал.

Пиво – слабоалкогольный пенный напиток, изготавливается спиртовым брожением сусле из солода, хмеля и воды. Но в древности, может еще и при Владимире-солнышке, вместо хмеля добавляли молодые побеги сосны. Сусло получают, добавлением воды в солод – размолотые пророщенные зерна злаков (чаще всего ячменя).

В «Борисе Годунове» только что избранный на царство Борис дает распоряжение боярам:

«... сзывать весь наш народ на пир,
Всех, от вельмож до нищего слепца,
Всем вольный вход, все гости дорогие».

Летописец Пимен в рассказе Григорию упоминает о пирах:

Мой старый сон не тих и не безгрешен,
Мне чудятся то шумные пире,
То ратный стан.

В неоконченной пушкинской драме «Русалка» в сцене княжеского свадебного пира узнаем мы о двух свадебных старинных обычаях – в конце пира осыпать молодых хмелем и кормить жареным петухом:

Сват: «Веселую мы свадебку сыграли,
Ну, здравствуй, князь с княгиней молодой.
Дай бог вам жить в любви да свете,
А нам у вас почаще пировать...»

Дружко (вставая): «Н время ль нам княгиню выдать мужу
Да молодых в дверях осыпать хмелем?»

Все встают.

Сваха: «Вестимо, время. Дайте ж петуха»

Молодых кормят жареным петухом, потом осыпают хмелем и ведут в спальню.

В стихотворении «Жених», написанном по мотивам русской народной сказки, рассказанной Ариной Родионовной в Михайловском, А.С.Пушкин рассказывает о купеческом пире, а перед этим о сватовстве: пришедшая сваха «...сидит за пирогом / Да речь ведет обиняком».

Наташа, решившая принародно разоблачить жениха – душегуба, дает согласие и говорит родителям:

«Зовите жениха на пир,
Пеките хлебы на весь мир,
На славу мед варите
Да суд на пир зовите...»
...- «И пир горой,
Пекут, варят на славу.
...Вот и жених – и все за стол.
Звенят, гремят стаканы.
Заздравный ковш кругом пошел,
Все шумно, гости пьяны»

Вареный крепкий питный мед, «медовуха» - очень старинный русский крепкий хмельной напиток. Он упоминается даже в летописи «Повесть временных лет», когда на праздник по случаю крещения народа в Киеве по приказу князя Владимира Красное Солнышко лучшими медоварами было изготовлено 300 бочек «медовухи».

Лучшим вареным питным медом считался мед такой крепости, с таким содержанием алкоголя, что его «глоток сшибал с ног». Хозяин, в доме которого варили такой мед, славился по всей округе. Профессия медовара была почетна, и хорошие мастера-медовары были знамениты.

Питный мед и пиво упоминает Афанасий Пушкин при прощании с хозяином дома Шуйским, торопясь уйти после ужина в его доме, опасаясь, что был слишком откровенным с этим хитрым царедворцем:

«И если что меня подчас тревожит,
Не вытерплю, чтоб не сказать тебе.
К тому ж твой мед да бархатное пиво
Сегодня так язык мне развязали...
Прощай же князь».

(«Борис Годунов»)

Старинный рецепт «медовухи» я не нашла. А способ ее приготовления в XIX веке см. в **Приложении (1)**.

О званом обеде по случаю серебряной свадьбы у немецкого ремесленника – сапожника рассказывает Пушкин в одной из повестей Белкина «Гробовщик». Как и полагается на немецком застолье «пиво лилось».

О свадебном царском пире упоминается в «Сказке о царе Салтане»:

«Царь не долго собирался:
В тот же вечер обвенчался,
Царь Салтан на пир честной
Сел с царицей молодой».

А вот картина царского пира Петра I после победы русского войска над шведами:

Пирует Петр. И горд, и ясен,
И славы полон взор его.
И царский пир его прекрасен.
При криках войска своего,
В шатре своем он угощает
Своих вождей, вождей чужих,
И славных пленников ласкает,
И за учителей своих
Заздравный кубок подымает»
(«Полтава»)

Стихотворение, опубликованное в первом номере «Современника» в 1835 году так и называется «Пир Петра Первого»:

В царском доме пир веселый;
Речь гостей хмельна, шумна;
И Нева пальбой тяжелой
Далеко потрясена
 Что пирует царь великий
 В Петербурге-городке?

Причина пира – не новая славная победа русского штыка, не успехи молодого русского флота и науки, не празднование годовщины Полтавской битвы, не рождение ребенка у жены его, не ее именины.

Нет! Он с подданным мирится;
Виноватому вину
Отпуская, веселится;
Кружку пенит с ним одну...
... И прощенье торжествует,
Как победу над врагом.

Вот поэтому «Чаша царская полна».

Пушкин в это время работал над «Историей Петра I» и, по-моему, в этом стихотворении поэту хотелось сказать не о Петре преобразователе, а о Петре – великодушном человеке, каким он иногда бывал.

С этим первым русским императором читатель встречается и в неоконченном произведении А.С.Пушкина, которое издатели назовут «Арап Петра Великого»: царь приехал на званый обед к старинному русскому барину «коренного боярского рода» Гавриле Афанасьевичу Ржевскому сватать его дочь Наташу за арапа Ганнибала. «При встрече прибывших гостей Наталья Гавриловна подносила каждому серебряный поднос, уставленный золотыми чарочками, и каждый выпивал свою». «Стол, установленный множеством блюд, был окружен суетливой и многочисленной челядью...».

«...Первые минуты обеда посвящены были единственно на внимание к произведениям старинной нашей кухни, звон тарелок и деятельных ложек возмущал один общее безмолвие. После обеда хозяин поддерживал начавшийся разговор, «пеня кружку кислых щей».

Кислые щи (*шти*, как называли его в старину) – это старинный напиток, разновидность пенистого кваса. В своем словаре В.И.Даль дал квасу такое определение: «русский напиток из квашеной муки или печеного хлеба с солодом, различные квасы приготавливаются на разной муке и солодах в смеси».

Согласно старинным поваренным книгам конца XVIII века, различались два вида кваса – «красный» квас и кислые щи (шти, как писалось в книгах и произносилось), отличавшиеся по составу, по способу приготовления и, соответственно по цвету. Как видно из рецептов, они действительно несколько отличаются, но оба

очень трудоемки. Рецепты его см. **Приложение (2 и 3)**. Прибывший Петр I обратился к вскочившим гостям: «Что же? Я вам помешал, прошу садиться опять, а мне, Гаврила Афанасьевич, дай-ка анисовой водки», и еще спросил себе щей. Государев денщик подал ему деревянную ложку, оправленную слоновой костью, ножик и вилку с зелеными костяными черенками, ибо Петр никогда не употреблял другого прибора, кроме своего».

Известен рассказ сестры Пушкина Ольги Сергеевны о другом угощении Петра I в доме Ржевского: «Бабушка поэта Мария Алексеевна Ганнибал любила вспоминать старину, и от нее Пушкин наслышался семейных преданий... любимый рассказ ее был о дедушке ее Ржевском, который был любимцем Петра Великого... Мария Алексеевна в своих воспоминаниях рассказала такой анекдот: «Монарх часто бывал у Ржевского запросто и однажды заехал к нему поужинать. Подали на стол блинчатый пирог, но он как-то не захотел его откусать, и пирог убрали со стола. На другой день Ржевский велел подать этот пирог себе, и каков был его ужас, когда вместо изюма в пироге оказались тараканы – насекомые, к которым Петр I чувствовал неизъяснимое отвращение. Недруги Ржевского захотели сыграть с ним эту шутку, подкупив повара в надежде, что любимец царский дорого за нее поплатится».

Н.К.Телетова, автор книги «Забытые родственные связи А.С.Пушкина», относит этот анекдот к пребыванию Петра I в Нижнем Новгороде в 1722 году, когда здесь губернатором был Юрий Алексеевич Ржевский – дед Марии Алексеевны, т.е. прапрадед Александра Сергеевича).

Блинчатый пирог – старинное русское кушанье, сейчас, к сожалению, почти забытое, думаю, из-за трудоемкости его приготовления. Но этот пирог того стоит. Пирог получается очень вкусным – не зря его любил Петр I. Старинный рецепт его см. **Приложение (4)**.

«Кислые щи», которые были на обеде у Ржевского, и упоминаются в неоконченном произведении Пушкина «Рославлев», где автор с иронией говорит о «квасном патриотизме» светского русского общества при объявлении войны 1812 года: «Кто высыпал из табакерки французский табак и стал нюхать русский, кто сжег десяток французских брошюр, кто отказался от лафита и принялся за кислые щи». (Это пример обращения Пушкина к кулинарной теме в качестве политической сатиры). «Квасной патриотизм» - впервые употребил это выражение П.А.Вяземский, с его легкой руки, вернее легкого пера, оно стало крылатым. Оно служило для обозначения чрезмерной любви ко всему своему, хотя бы и плохонькому и, конечно, имело очень мало от истинного патриотизма.

А не задолго до этого московское дворянство принимало у себя знаменитую французскую писательницу мадам де Сталь, приехавшую в Россию летом 1811 года. Званный обед в ее честь тоже очень иронично описал Пушкин в этом произведении:

«Русское гостеприимство засуенилось, не знали как угостить славную иностранку, разумеется, давали ей обеды. Мужчины и дамы съезжались поглазеть на нее... Отец Полины (героини повести), знавший m-me de Stall еще в Париже, дал ей обед, на который скликал всех наших московских умников... Наши умники ели и пили в свою меру, и казалось, были гораздо более довольны ухой князя, нежели беседой с мадам де Сталь. ...Внимание гостей было разделено между осетром и мадам де Сталь. Ждали от нее поминутно острот, наконец, вырвалось у нее двусмыслие, и даже довольно смелое. Все подхватили его, захохотали, поднялся шепот удивления; князь был вне себя от радости... Гости встали из-за стола, она сказала каламбур, который они поскакали развозить по городу», - вот как саркастически Пушкин отозвался о низком политическом и духовном уровне московских хлебосолов.

Рецепт ухи из осетра для этого званого обеда см. Приложение (5).

Щи (первое блюдо) готовили на Руси издавна и великое множество разных видов – и с мясом, и с грибами, и с рыбой, и у бедных просто – на воде. В бульон клали свежую и квашеную капусту, в щи зеленые – крапиву и щавель. Неизвестно, какие щи

ел Петр у Ржевского, может такие, которые позднее стали называть «петровские». Их рецепт см. **Приложение (6)**.

В зажиточных домах в старину готовили с осетриной **рахмановские щи**. Рецепт их сейчас уже, к сожалению, почти забытый см. **Приложение (7)**.

А вот в милом сердцу автора, небогатом, но гостеприимном доме капитана Белогорской крепости Миронова, щи к обеду были, конечно, попроще, может с мясом и с капустой (она росла в крепости). Да и обед, хотя на него и были приглашены гости – Швабрин и Гринев, тоже был простой: без всякой закуски, сразу «подали щи». Василиса Егоровна, хозяйка дома, велела звать мужа, учившего солдатухек: «Скажи барину, гости де ждут, щи простынут».

Вообще щи для Пушкина – это символ независимости домашнего очага, неотъемлемая часть непритязательного, но благополучного семейного быта. О дымящихся щах на обеденном столе в любимом Захарове, где он проводил ребенком каждое лето до поступления в Лицей, когда в доме была хозяйкой бабушка, он вспоминает в лицейском стихотворении «Послание к Юдину».

А вот строки лирического отступления в «Евгении Онегине»:

«... Мой идеал теперь – хозяйка,
Мои желанья – покой
Да шей горшок, да сам большой»

В старину бытовала такая форма приглашения в гости на обед – «звать на щи», хотя среди блюд шей могло и не быть.

В поездке по Бессарабии в декабре 1821 года пушкин посетил близ крепости Измаил город Тучков, который основал заслуженный храбрый генерал С.А.Тучков. Он в это время жил там, находясь в опале из-за ссоры с Аракчеевым. Как вспоминал И.П.Лапранди, - спутник поэта в этой поездке, «почтенный старец неотменно пожелал видеть Пушкина» и попросил передать хозяину, где остановился Пушкин, «что будет у него на щи». (Почтенному старцу было 54 года).

Но мы отвлеклись, вернемся к царским пирам.

А в «Капитанской дочке» есть их описание: «самозванный император Петр Федорович – Пугачев – на своем пиру в Белогорской крепости, после ее взятия и жестокой расправы с комендантом и его верной женой, съел двух жареных поросят, чем произвел на своих подданных огромное впечатление, и один из них заключил, что их предводитель действительно «персона знатная».

В Бердской слободе Гринев опять был вынужден присутствовать на «императорской трапезе», для нее «две молодые казачки, дочери хозяина дома, накрыли стол белой скатертью, принесли хлеба, ухи и несколько штофов с вином и пивом».

О жареных поросятах, которые будут поданы на балу Сатаны, упоминается в «Набросках к замыслу о Фаусте»:

«Сегодня бал у Сатаны –
На именины мы званы –
Смотри, как эти два бесенка
Усердно жарят поросенка», -

обращается Мефистофель к доктору Фаусту.

Праздничный званый обед в Покровском – усадьбе богатого хлебосольного русского барина Кирилы Петровича Троекурова описывает А.С.Пушкин в «Дубровском»: «В зале накрывали стол на восемьдесят приборов. Слуги суетились, расставляя бутылки и графины и прилаживая скатерти. Наконец, дворецкий провозгласил: кушанье поставлено,- и Кирила Петрович первый пошел садиться за стол, за ним двинулись дамы и важно заняли свои места, наблюдая некоторое старшинство, барышни стеснялись между собой, как робкое стадо козочек, и выбрали

себе места одна подле другой. Подле них поместились мужчины. На конце стола сел учитель подле маленького Саши. Слуги стали разносить тарелки по чинам».

А чем же угощал Троекуров своих гостей? На закуску были икра и водка, из горячего – жареная кулебяка и гусь с капустой. «Обед, продолжавшийся около трех часов, кончился, хозяин положил салфетку на стол – все встали и пошли в гостиную, где ожидал их «кофей, карты и продолжение попойки...». Вскоре загремела музыка, бал завязался. Наконец, около полуночи усталый хозяин прекратил танцы, приказал давать ужин». («Дубровский»).

Кулебяка – это пирог узкой и высокой формы (обычный пирог широкий и плоский). Кулебяку готовят с двумя и даже несколькими начинками, располагая их слоями. В праздник Благовещенья 25 марта (7 апреля) разрешалось есть кулебяку «о четырех углах» с четырьмя начинками – слоями: с белыми грибами, семгой, налиньей печенью и судачьей икрой. Рецепт кулебяки см. **Приложение (8)**.

А теперь **о жареном гусе**. Жареным гусем с капустой как-то угощали Пушкина его родители. Об этом написала А.П.Керн в своих воспоминаниях: «После женитьбы я видела его раз у его родителей во время их обеда. Он сидел за столом, но ничего не ел. Старики потчевали его то тем, то другим кушаньем, но он отказывался и, восхищаясь аппетитом своего батюшки, улыбнулся, когда отец сказал ему, предлагая гуся с кислую капустой: «Это шотландское блюдо». Пушкин заметил при этом, что он никогда ничего не ест до обеда, а обедает он в шесть часов.

Жареного гуся с капустой, если верить Сергею Львовичу, едят и любят в Шотландии, но это и издавна исконно русское блюдо, рецепт его см. **Приложение (9)**.

А сейчас продолжим разговор о пирах и званых обедах.

При описании праздничного обеда у Троекурова Пушкин отметил особенности расположения гостей за столом, которая была принята в то время в дворянских усадьбах. Гости делились: дамы садились по старшинству и слева от хозяйки; мужчины справа, чины их уменьшались по мере удаления от хозяина и хозяйки. Блюда носились часто по чинам.

Ларины не были так богаты и влиятельны, как Троекуров, но были хлебосольны и гостеприимны. В день Татьянинных именин «с утра дом Лариных гостями весь полон». «Огромный пир», как назвал Онегин, недовольный таким большим обществом, «веселый праздник именин» удался на славу! Пушкин относился к этому обеду немного иронично. Между прочим, его описание похоже на картину званого обеда у Кирилы Петровича (такая же особенность расположения за столом, дамы отдельно от мужчин, похожее меню и т.д.).

... «Кушать подали. Четой
Идут за стол рука с рукой.
Теснятся барышни к Татьяне,
Мужчины против, и крестясь,
Толпа жужжит, за стол садясь.
На миг умолкли разговоры,
Уста жуют. Со всех сторон
Гремят тарелки и приборы
Да рюмок раздается звон...
.... целью взоров и суждений
В то время жирный был пирог

(К несчастью, пересоленный);

(Жирный – это мясной, чаще всего из свинины закрытый пирог).

На десерт на праздничном обеде было подано **бланманже** – сладкое миндальное желе, рецепт его см. **Приложение (10)**. Это сладкое лакомство в пушкинской кулинарии упоминается несколько раз.

Настя – девушка Лизы Муромской («Барышня – крестьянка»), рассказывая об именинах жены повара Берестовых, говорила: «Обед был славный, пирожное

бланманже синее, красное и полосатое!...». Настя или перепутала что-то, или просто привирает. Современники поэта это поняли, конечно, бланманже не может быть таким цветастым. А в наше время бланманже не готовили и, читая «Барышню – крестьянку», я верила Насте.

В отрывке «В начале 1812 года» это блюдо упоминается с иронией к русскому воспитанию девушек, особенно провинциальных: «...дочь городничего стройная меланхолическая девушка лет 17-ти, воспитанная на романах и бланманже».

А в 1820 году во время путешествия поэта с семьей генерала Н.Н.Раевского, уже почти поправившийся от простуды после купания в холодном Днепре, Пушкин стал «жертвой бланманже», который, вероятно, долго стоял на льду. Как вспоминает врач генерала Е.П.Рудыковский, лечивший Пушкина: «На Дону (вероятно, в Новочеркасске, мы обедали у атамана Денисова. Пушкин меня не послушался, покушал бланманже и снова заболел. «Доктор, помогите!»»

В доме Лариных придерживались привычки милой старины, и за столом у них гостям носили блюда «по чинам», что Пушкину очень не нравилось. В «Станционном смотрителе» Пушкин от лица И.П.Белкина так говорит об этом явлении русского барского хлебосольства: «... долго не мог я привыкнуть к тому, чтоб разборчивый холоп обносил меня блюдом на губернском обеде». Пушкин возмущается тем, что мелкие исполнители: официанты, лакеи решали кто, на их взгляд, важный или неважный, значимый или незначимый гость и, не видя ни погон, ни эполет, могли решить не подносить блюдо, а пройти мимо. Эту привычку милой старины и совсем не в дворянских усадьбах, а среди военных испытал Пушкин на себе во время поездки на Кавказ в действующую армию в 1829 году. Вот как он об этом рассказывает: «В Тифлисе генерал Стрекалов, известный гастроном, позвал меня однажды пообедать; по несчастью, у него разносили кушанья по чинам, а за столом сидели английские офицеры в генеральских эполетах. Слуги так усердно меня обносили, что я встал из-за стола голодный. Черт бы побрал тифлисского гастронома».

Но иногда Пушкину во время этой поездки и везло: в Гергергах он встретил графа Н.А.Бутурлина, который «путешествовал со всевозможными прихотями. Я отобедал у него, как бы в Петербурге» («Путешествие в Арзрум» во время похода 1829 года).

В Тифлисе Пушкин побывал дважды – по дороге в Арзрум, пробыв там две недели, и на обратном пути, когда он жил в Тифлисе неделю.

Знаменитого русского поэта грузинское общество передовых людей встретило восторженно. Стоит об этом почитать письмо одного из них К.И.Савостьянова (он работал в то время в канцелярии тифлисского губернатора) своему приятелю: «Всякий, кто только имел возможность, давал ему частный праздник или обед, или вечер, или завтрак. Наконец, все общество положило сделать в честь его общий праздник, устройство которого было возложено на меня. Выбор пал на один из прекрасных загородных виноградных садов за рекою. Праздник нашему дорогому гостю устроил я в европейско-восточном вкусе. Весь сад был освещен разноцветными фонарями, а в середине сада возвышалось вензелевое имя виновника праздника. Более 30 хозяев праздника столпились у входа сада восторженно встретить своего дорогого гостя. Едва показался Пушкин, как все бросились приветствовать его громким ура с выражением привета, как кто умел.

Весь вечер пролетел незаметно в разговорах, рассказах, смешных анекдотах. Одушевление всех было общее..., и скромный Пушкин приводил в восторг всех, забавлял, восхищая своими милыми рассказами и каламбурами... Вечер начинал уже сменяться утром, и все засуетились приготовлением русского радушного хлеба-соли нашему гостю. Мигом закрасовался стол, заставленный серебряными вазами с цветами и фруктами и чашами с грузинскими азарпешами и кулами». (Что это за кушанья, я не смогла узнать, хотя пересмотрела много рецептов грузинской кухни. Вероятно, это очень старинные блюда, и сейчас их не готовят. В Грузии у меня и у моих друзей знакомых нет). «...Когда торжественно был провозглашен тост за Пушкина, снова

застонало новое «ура» при искрах шампанского. Крики ура, все оркестры, музыка и пение, чокание бокалов и дружеские поцелуи слышались в воздухе... Одни теплые слезы его выказывали глубокое приятное чувство, которым он тогда был проникнут... «Я не помню того дня, в который бы я был веселее нынешнего, я вижу, как меня любят, понимают и ценят и как это делает меня счастливым!»,- такие слова его благодарность».

Может это письмо слишком экзальтировано, но нам понятно, что впечатление от «тифлисского гостеприимства» из-за генерала Стрекалова было после этого праздника существенно улучшено!

А сам Пушкин так написал о пребывании в Тифлисе на обратном пути: В Тифлисе «остался я несколько дней в любезном и веселом обществе. Несколько вечеров провел я в садах при звуке музыки и песен грузинских» («Путешествие в Арзрум»).

Тему пиров и званых обедов продолжает стихотворение «Пирующие студенты» - вернее, тайно пирующие лицеисты и их преподаватель российской и латинской словесности А.И.Галич. А лицеисты – Пушкин, Дельвиг, Горчаков, Пущин, Малиновский, Корсаков, Яковлев и Кюхельбекер. И не пир – а просто небольшая попойка, конечно сильно преувеличенная, пятнадцатилетних мальчишек, которые быстро спьянились и почти все уснули – много ли им надо! (Да еще – никакой закуски! Еда в стихотворении вообще не упоминается.):

Друзья! Досужий час настал;
Все тихо, все в покое.
Скорее скатерть и бокал!
Сюда, вино золотое!
Шипи, шампанское, в стекле...
... Ужели трезвого найдем
За скатертью студента?
На всякий случай изберем
Скорее президента.
В награду пьяным – он нальет
И пунш, и грог душистый,
А вам, спартанцы, поднесет
Воды в стакане чистой!..
... Но что... я вижу все вдвоем;
Двоится штоф с араком!
Вся комната пошла кругом;
Покрылись очи мраком...

(1814 год)

И еще картина «веселого пира», участником которого тоже был сам Пушкин – в стихотворении 1819 года, когда он, окончив лицей и приехав в Петербург, с головой окунулся в наслаждение весельем, любовью, свободой и вином; это картина веселого пира после заседания кружка «Зеленая лампа».

«Веселый пир»

Я люблю вечерний пир,
Где веселье председатель,
А свобода, мой кумир,
За столом законодатель,
Где до утра слово пей!
Заглушает крики песен,
Где просторен круг гостей,
А кружок бутылок тесен.

День открытия Лицея 19 октября отмечали каждый год бывшие лицеисты праздничным обедом с шампанским. 19 октября 1828 года праздновалась очередная

лицейская годовщина. Собралось в номере А.Д.Тыркова немного: А.С.Пушкин, А.А.Дельвиг, М.А.Яковлев, А.Д.Илличевский, С.Д.Комовский и Ф.Х.Стивен, но как всегда праздновали весело с шампанским, песнями и, конечно, стихами, вспоминали светлый лицейские дни.

В ночь на 20 октября после застолья Александр Сергеевич, уезжая в Малинники, пожелал себе благополучного пути, а друзьям – «счастливо оставаться»:

«Усердно помолившись богу,
Лицею прокричав ура,
Прощайте, братцы, мне в дорогу,
А вам в постель уже пора».

Впервые Пушкин откликнулся на дорогую его сердцу годовщину коротким экспромтом.

На празднование Дня лица в 1831 году собралось 11 бывших лицеистов 1-го выпуска. В протоколе рукой Пушкина записано: «обедали вкусно и шумно. Выпили три здравия: а) за двадцатилетие Лицея, б) за благоденствие Лицея, в) за здоровье отсутствующих».

В 19-го февраля 1832 года А.Ф.Смирдин – известный издатель и книготорговец устроил большой званый литературный обед по случаю переезда его книжной лавки с Мойки на Невский проспект. Приглашены были все российские литераторы Петербурга (конечно и Пушкин). В большом зале библиотеки среди книжных полок стоял обеденный стол. А сколько было об этом обеде рассказов и воспоминаний: «Сели пировать за стол, накрытый на восемьдесят гостей. Стол был обильный, в отношении ко вкусу и опрятности довольно хороший». «Смирдинский праздник удался на славу: все были дружно-веселы». Было много выпито за здоровье сначала Крылова, потом Жуковского, Пушкина, Дмитриева, Батюшкова, Гнедича. Во время обеда гости – писатели решили сделать хозяину подарок – безвозмездно участвовать в новом альманахе «Новоселье». Спустя год он вышел в свет, на титульном листе виньетка, изображающая Пушкина, Вяземского, Крылова, сидящих за празднично накрытым столом. Грец с поднятым бокалом, стоя произносит речь, хозяин стоя слушает его. Изображение этого новоселья ценно, во-первых, своей документальностью, ведь автор ее – живописец Александр Павлович Брюллов, постоянно сотрудничавший в смирдинских изданиях, тоже присутствовал на этом обеде, длившемся несколько часов, и во время обеда делал наброски и эскизы. Поэтому в крохотном рисунке с точностью миниатюры запечатлены главные участники обеда, созданы их достоверные портреты. Во-вторых, эта маленькая картинка – одно из двух прижизненных изображений Пушкина во время застолья. Оно, конечно, часто приводится в книгах о нашем поэте.

Есть и другое изображение Пушкина за трапезой – картина русского живописца Григория Григорьевича Гагарина (1810-1893 гг.), автора последнего прижизненного портрета Пушкина, написанного в конце 1836 года, т.е. за два-три месяца до смерти поэта, который, по-моему, мало известен (я его не видела). На этой картине Пушкин изображен в кругу своих светских знакомых за завтраком в Демутовом трактире.

А вот о таком необычном пире пишет Пушкин из Москвы в письме Наталье Николаевне в сентябре 1832 года, рассказывая о маленьком игрушечном домике Нащокина, шутит, что в этом домике был пир: «подали на стол мышонка в сметане под хреном в виде поросенка. Жаль, не было гостей».

Но вернемся в дом Лариных после окончания именинного обеда:

«... чай несут: девицы чинно
Едва за блюдечки взялись,
Вдруг из-за двери в зале длинной
Фагот и флейта раздались.
Обрадован музыки громом,
Оставя чашку чаю с ромом
Парис окружных городков

Подходит к Ольге Петушков,
К Татьяне Ленский...»

Чаепитие играло огромную роль в повседневной жизни усадебной дворянской жизни. Пушкин в «Евгении Онегине» описал четыре основных вида употребления чая в русских дворянских семьях. Приведенный выше отрывок – пример чаепития после званого обеда или поздно вечером после чая.

А вот описание вечернего семейного чая. В деревенских семьях чай разливала сама хозяйка, а иногда она эту приятную обязанность передавала взрослой дочери.

«Смеркалось, на столе, блистая,
Шипел вечерний самовар,
Китайский чайник нагревая:
Под ним клубился легкий пар,
Разлитый Ольгиной рукою,
По чашкам темною струею
Уже душистый чай бежал,
И сливки мальчик подавал».

Это чаепитие по случаю приезда гостей в любое время:

«Богат, хорош собою, Ленский
Везде был принят как жених;...
Взойдет ли он, тот час беседа
Заводит слово стороной
О скуке жизни холостой;
Зовут соседа к самовару,
А Дуня разливает чай;
Ей шепчут: «Дуня, примечай»

И, наконец, чай ранним утром, подаваемый прямо в постель. После бессонной ночи, когда Татьяна писала Онегину о своей любви:

«... Уж ей Филиппьевна седая
Приносит на подносе чай.
Пора, дитя мое, вставай».

Герою «Капитанской дочки» Петруше Гриневу, страдающему от похмелья после первой в жизни выпивки с Зуриным, утром крепостной дядька Савельич тоже приносит чашку чая, хотя понимает, что он мало поможет его молодому барину.

В пятый раз в «Евгении Онегине» Пушкин упоминает чай, когда с иронией рассказывает о нравах высшего света и упоминает «сердитого господина», любителя критиковать все и всех подряд, в том числе и «чай хозяйки слишком сладкий».

Сцен чаепития и упоминания о чае и в других произведениях А.С.Пушкина много.

Герой отрывка «В 1798 возвращался я..» (1835 г.), проезжая по Лифляндии, мимо небольшого поместья, был приглашен «откушать чаю». Милая дочь хозяйки разливала чай и мазала свежее янтарное масло на ломтики домашнего хлеба».

В доме вдовца Троекурова разливать чай была обязанность его дочери Маши: «на другое утро после праздника гости собрались в гостиной, где кипел уже самовар, перед которым в утреннем платье сидела Марья Кириловна, а Кирила Петрович выпивал широкую чашку, похожую на полоскательницу». («Дубровский»).

Разливать чай Маше пришлось и в гостях у князя Вереяского, за столом с кипящим самоваром. Князь просил Марью Кириловну хозяйничать в доме старого холостяка. Она разливала чай...».

Благородные барышни чай только разливали. Наливали воду, разжигали самовар и ставили на стол дворовые. А Дуне – дочке вдового станционного смотрителя Самсона Вырина все приходилось делать самой, это было для нее привычным делом, и она с ним справлялась быстро.

Прибывший на станцию Иван Петрович Белкин попросил чаю. «Эй, Дуня,- закричал смотритель,- поставь самовар да сходи за сливками. При сих словах вышла из

перегородки девочка лет четырнадцати и побежала в сени. Не успел я расплатиться со старым моим ямщиком, как Дуня возвратилась с самоваром. Я предложил отцу ее стакан пуншу; Дуне я подал чашку чаю, и мы втроем начали беседовать, как будто век были знакомы» («Станционный смотритель»). (Возможно, упоминанием свежих сливок, поданных Дуней к чаю, Пушкин хотел подчеркнуть нежность и чистоту юной красавицы).

Хозяйка почтовой станции, где остановилась Маша Миронова, приехавшая в Царское Село просить за Гринева, угощает утром Марию Ивановну чаем: «...Она принесла самовар и за чашкой чая только было принялась за бесконечные рассказы о дворе, как вдруг придворная карета остановилась у крыльца...» («Капитанская дочка»).

Адриан Прохоров (герой повести «Гробовщик») после переселения в новый дом утром «приказал готовить самовар и, сидя под окном и выпивая седьмую чашку чая, по своему обыкновению, был погружен в печальные размышления».

Пушкин при помощи этого кулинарного замечания подчеркивает мещанские привычки ремесленника – гробовщика Адриана. Среди дворян было бы просто неприлично и вульгарно выпить больше двух чашек!

По воспоминаниям писателя-экономиста Н.И.Тарасенко-Орешкова «Пушкин говорил ему, что терпеть не может, когда у него просят не на водку, а на чай, и на замечание собеседника, что распространяющийся в различных сословиях нашего народа обычай пить чай благодетелен для нравственности и что, этому нельзя не радоваться. Но пить чай», - возразил с живостью А.С.Пушкин, - «не русский обычай». Конечно, Пушкин прав. Издавна Россия славилась квасами, сбитнями, березовым соком. С чаем русские познакомились через монголов только в XVII веке.

Посол русского царя Михаил Федоровича в Западную Монголию Василий Тюменец, любознательный и предприимчивый человек, первый из русских попробовал питье «красное с неведомо какими листьями». Напиток произвел на молодого посла большое впечатление, и он сделал все, чтобы через посольство монголов чай направить русскому царю. Так впервые четыре пуда чая, расфасованные в маленькие пакетики, попали в Россию. В дальнейшем его стали привозить из Китая и Индии сухопутным путем, поэтому качество чая в России в 19 веке было самым высоким в Европе, куда чай доставлялся по морю (вот какого нежного и бережного обращения требует этот продукт – настоящий чай!), и он был доступен только знатым и богатым. И ведь во времена Пушкина еще не научились выращивать чай на Кавказе. Чаепитие из настоящего чая было почти роскошью, в семьях победнее пили чай из трав; правда, в помещичьих усадьбах – с густыми сливками. (Чай в доме Лариных, судя по цвету и аромату, был настоящий!).

«Небольшой цыбик прекрасного привозного чая был подарком незаурядным» - вспоминала современница Пушкина. Даже Наполеону! (цыбик – упаковка, пакетик чая). Пушкин знал постоянного посетителя дома П.И.Нащокина – храбреца князя Федора Федоровича Гагарина, брата В.Ф.Вяземского, участника войны 1812 года, адъютанта Багратиона, который выиграл пари, что доставит Наполеону два фунта чаю, и доставил и, только по желанию Наполеона благополучно возвратился в русский лагерь! Значит, французский император благосклонно принял этот подарок.

Чай не хранили в кладовке рядом с другими продуктами, а хозяйка держала его у себя в комод. По воспоминаниям В.А.Нащокиной «Пушкин любил чай и пил его помногу». Я думаю, что помногу он пил чай после бани, где он вместе с ее мужем парились и беседовали очень подолгу.

О чаепитии своем, очевидно с Ариной Родионовной или бабушкой, еще в детские годы, рассказывал юный поэт в своем раннем стихотворении «Городок» (1815 год).

«... для развлечения,
Оставляя книг ученье,
в досужий мне часок
У добренькой старушки

Душистый пью чаек;
Не подхожу я к ручке,
Не шаркаю пред ней.
Она не приседает,
Но тотчас и вестей
Мне пропасть наболтает».

В Лицее на дуэли с Кюхельбекером он не стал стрелять в промахнувшегося противника, а со словами: «Полно дурачиться, милый, пойдем пить чай» - подал ему руку и пошел домой. Чай вдвоем за самоваром, вероятно, помирил двух недавних противников.

В 1819 году отец и сын Раевские вместе с Пушкиным приезжали к В.А.Жуковскому, но не застали его и «домой уныло побрели», оставив ему стихотворную записку от Пушкина:

«На всякий случай – ожидаю,
Проникся просьбою моей,
Тебя зовет на чашку чаю
Раевский – слава наших дней».

Осенью 1829 года Пушкин гостил у П.И.Вульфа в его имении Павловское, там 2 ноября написано стихотворение, которое, по воспоминанию домочадцев Павла Ивановича, точно передает времяпрепровождение поэта:

Зима. Что делать нам в деревне? Я встречаю
Слугу, несущего мне чашку чаю.

По воспоминанию дочери священника Раевского («Шкоды»), при встрече с ним Пушкин «тащил его к себе в Михайловское закусывать и пить чай». В стихотворении «Дорожные жалобы», находясь далеко от дома, поэт с тоской вспоминает, как хорошо быть дома, где по-утру чай».

Но не только чай, но и **сахар** тоже во времена Пушкина был дорогой, т.к. сахар вплоть до начала 19 века был весь привозной. Эта дороговизна сахара породила мысль завести заводы по производству сахара из свеклы, и первые заводчики получили большие барыши. Первый свекло-сахарный завод в России был основан в 1802 году в Тульской губернии. Выпускали вначале четыре сорта отечественного сахара – самый дешевый «лупм» - совсем неочищенный, желтый; «мелис» - тоже продукт недоведенной до конца переработки; полурафинад; и, наконец, самый качественный очень очищенный и осветленный белый рафинад. И отечественный сахар был недешев. По воспоминаниям современников, на сахаре экономил и С.С.Апраксин – богач и большой московский хлебосол начала 19 века. Из-за большого приема гостей расход сахара в его доме в год составлял десятки пудов, и приглашенным подавали самый низкосортный и дешевый лупм.

Богатая старая графиня («Пиковая дама») следила за потреблением сахара в доме. «Лизавета Ивановна была домашней мученицей. Она разливала чай и получала выговоры за лишний расход чая». То есть была без вины виноватой.

С помощью этой кулинарной подробности Пушкин подчеркивает незавидное положение Лизы в доме графини, фактически в качестве приживалки.

Чай пили не только с сахаром, но и с медом, вареньем, его иногда варили на меду (думаю, варенье медовое было даже вкуснее).

Сахар для варки варенья продавался головами, часто недостаточно очищенный, поэтому его требовалось сначала мельчить, а потом доочищать. Старинный способ подготовки такого сахара для варки варенья см. **Приложение (11)**. Ларина, мать Татьяны, воспитанная в XVIII веке, наверное, варила варенье на меду. В черновом варианте третьей главы «Евгения Онегина» в описании угощения вареньем было «варенье медовое», но в окончательный вариант это не вошло, но это вошло в другое пушкинское произведение. Вспомним рассказ Петруши Гринева в начале повести

«Капитанская дочка»: «Однажды осенью матушка варила в гостиной медовое варенье, а я облизываясь смотрел на кипучие пенки».

Мед для варенья надо было приготовить, и это было не так просто. См. **Приложение (12)**.

Любимое Пушкиным **крыжовенное варенье** в Тригорском варили на сахаре и чай пили настоящий. Как вспоминала Мария Ивановна Осипова – дочь хозяйки, из Тригорского в Петербург отвозили яблоки и разную «деревенскую провизию, а на вырученные деньги покупали сахар, чай, вино и т.п.». Сварить крыжовенное варенье было сложным и хитрым делом. С.С.Гейченко в своей книге «Пушкиногорье» приводит старинный его рецепт, взятый из старой «сельской энциклопедии», см. **Приложение (13)**. В конце его есть примечание: «Это варенье почитают отличным и самым наилучшим из деревенских припасов». Конечно, не зря такое варенье было любимым у Пушкина, и банку его посылала Осипова из Тригорского в Петербург. Сколько труда стоило его приготовить по этому рецепту! Но чтоб угодить Пушкину, никакого труда не было жалко!

В январе 1837 года П.А.Осипова написала Пушкину: «...Я спешу послать вам банку крыжовника, который поджидал вас всю осень». (Неизвестно, успел ли его съесть адресат этого письма). Привожу более простой и старинный рецепт крыжовенного варенья. (см. **Приложение**).

Варенье к чаю было любимым кушаньем дворян.

«Обряд известный угощенья:

Несут на блюдечках варенье».

(«Евгений Онегин»)

(В черновой рукописи было продолжение: «С одною ложечкой для всех», и в печатное издание не вошедшее. Наверное, Пушкин не решился явно иронизировать над простотой провинциальных нравов).

Кстати, почему ложка-то одна? А потому, что к варенью подавали только серебряные, а в обычном, не очень богатом помещичьем быту они были тогда редкостью. (По мне, лучше уж деревянные - но всем).

В неоконченной повести «Роман в письмах» (1829 г.) героиня ее рассказывает о деревенской барышне: «это стройная меланхолическая девушка лет семнадцати, воспитанная на романах и на чистом воздухе. Она целый день в саду или в поле, с книгой в руках, окружена дворовыми собаками, говорит о погоде нараспев и с чувством потчует вареньем». Варенье готовили из различных ягод и плодов. Девки Лариной собирают в саду ягоды, названия которых даны в черновых вариантах: «алых барбарис», «малина» и «крыжовник». Приводим рецепт варенья из барбариса – такое варенье сейчас мало распространено. См. (**Приложение 14**).

Пить чай по-русски – значило пить его не только с вареньем, но и с медом, сахаром, сливками, иногда и с ромом (помните, чай с ромом пил на именинах Татьяны Петушковой?).

Чаем с ромом угощал Пушкин настоятеля Святогорского монастыря Иону, когда тот как бы случайно пришел в гости в Михайловское во время приезда Пущина, который в своих воспоминаниях так написал об этом: «Между тем подали чай. Пушкин спросил рому, до которого, видимо, монах был охотник. Он выпил два стакана чаю, не забывая о роме, и после этого начал прощаться, извиняясь, что прервал нашу товарищескую беседу». К чаю подавали хлеб с маслом, печеные разности – крендельки, булочки, пирожные.

Пирожные – кондитерские изделия, очень разные по способу приготовления и составляющим продуктам, а объединенные лишь размерами, примерно 5x10 см.

Сначала в Европе – в Италии – в 16 веке появились торты, но потом моду на них и на пирожные стала диктовать Франция. Такие сладкие слова, как «крем», «безе», «бисквит» и, наконец, «Наполеон» русский язык заимствовал у французского. А почему очень популярное сейчас пирожное «Наполеон» так называется? На этот вопрос нет единого ответа. По одной версии, сначала появились во Франции под таким

названием торты, изготовленные по рецепту самого императора, позже в Парижских кафе такие торты, разрезанные на кусочки, приняли вид пирожных. Из других исторических источников следует, что в 1912 году московскими кондитерами к столетию изгнания французской армии из России, был придуман рецепт пирожного в виде наполеоновской «треуголки», получившее название «Наполеон».

Я думаю, что вторая версия более правдоподобна, ведь изобретение такого вкусного пирожного по плечу только искусным знатокам своего дела! В пушкинское время пирожного «Наполеон» не было, поэтому его рецепта не приводим.

В России сначала пирожные подавали только во французских ресторанах, но затем их стали изготавливать и домашние повара в дворянских семьях. Уже к концу 18 века «к столу богатых дворян даже в простые дни, когда «за свой» обедали, подавали два вида пирожных, которые изготовлял свой домашний кондитер («Рассказы бабушки, записанные и собранные ее внуком Д.Благово»). («За свой» - только свои, гостей не было).

В поэме Пушкина «Домик в Коломне» новая кухарка Мавра не пошла с хозяевами в церковь:

«Корицы нужно было истолочь,
Пирожное испечь она сбиралась».

Бдительная хозяйка заподозрила неладное:

«В Мавруше ловкой
Зачем к пирожному припала страсть?
Пирожница ей-ей глядит плутовкой.
Не вздумала ль она нас обокрасть
Да улизнуть...»

(хозяйка не угадала: «кухарке» просто надо было побриться).

Когда Пушкин женился и жил с молодой женой в Царском Селе, он решил в целях экономии жить попроще и обходиться, как он сообщал в письме, без пирожных.

В доме англомана Муромского (повесть «Барышня-крестьянка») на завтрак гувернантка Лизы – дочери хозяина – мисс Жаксон «нарезала тоненькие **тартинки**». (Тартинки – ломтики хлеба с маслом, вареньем, «Тоненькие тартинки» - кулинарный ироничный штришок к характеристике сухой, затянутой в рюмочку мисс Жаксон).

29 января 1834 года Жуковский приглашал Пушкиных в гости по случаю своих именин: «откушать чаю с **бриошами** и прочими вкусными причудами» (Бриош – это уже французская печеная сдобная булочка).

О чае и Пушкине в газете «Крымский вестник» А.А.Карасев поведал такую историю. В начале мая 1820 года, быв в Новочеркасске проездом на Кавказ и бродя по городу, зашел в книжную лавочку Жиркова. На вопрос поэта: «Есть ли сочинения Пушкина» продавец показал книжку. Пушкин поинтересовался, сколько же она стоит. Торговец заломил неимоверно высокую цену, в 4-5 раз превышающую номинальную. «Почему так дорого?»- спросил Пушкин. «А очень уж приметная книжка. Случалось ли вам пить чай без сахара?»- вдруг спросил торговец. «Да ведь это очень неприятно»,- ответил Пушкин. «Ну, так вот, пойдите домой, возьмите эту книжку, велите себе налить чаю без сахара. Пейте чай и читайте эту книжку – будет так же сладко, как с сахаром».

Оригинальное обоснование продавцом высокой цены пушкинской книги (если эта история правдива), конечно, очень польстило самолюбию автора.

Друг А.Мицкевича В.Будревич встречался с Пушкиным в Москве после его ссылки и помнил, как раз Пушкин звал сбитенщика, и вся компания пила сбитень, а Пушкин говорил: «На что нам чай? Вот наш национальный напиток».

Может быть, в это время Пушкин вспомнил, как с началом войны в 1812 году в Лицее вместо чая стали давать **сбитень**, это лицеисты встретили недовольством и ропотом, что их приравнили к придворным певчим. Сбитень – действительно традиционный русский напиток, широко распространенный в России вплоть до начала

20-го века. Пили его горячим. Его носили сбинетщики на груди, в металлической луженой посуде, завернутой в теплую тряпку: на поясе, в специально сделанных карманах, находились кружки. Звонкий голос продавца: «Горячий сбитель, сбитель горячий» разносился по улицам. Рецепт сбителья см. **Приложение (15)**.

Квас – принадлежность русской старинной национальной, еще допетровской кухни – считался напитком простонародным. В «Путешествии из Москвы в Петербург» Пушкин называет квас «необходимостью русского быта».

Первое упоминание о квасе можно прочесть в «Повести временных лет». В ней рассказывается, что в 988 году по случаю крещения киевлян князь Владимир приказал раздать для пира народу вместе с медовым хмельное питье и хлебный квас. Однако готовить квас славяне научились раньше.

Поваренные книги XVIII века дают рецепты нескольких десятков квасов, некоторые из них см. **Приложение (16)**.

Квас был просто необходим Лариным: «Им квас как воздух был потребен», это одна из их «привычек милой старины». (Как не вспомнить слова «одного почтенного старичка», что передавал Вяземский: «в Париже порядочному человеку жить нельзя, потому что в нем нет ни кваса, ни калачей»).

Матушка Петра Гринева («Капитанская дочка») русская провинциальная помещица XVII века, по словам ее крепостного Савельича «отроду, кроме квасу, в рот ничего не изволила брать, т. е. не пила никаких спиртных напитков, т.к. квас тоже содержит алкоголь.

По утрам, обыкновенно Пушкин пил не чай, а кофе. Этой привычке поэт не изменил, живя в деревне, в гостях, в тверских имениях друзей.

Онегин, проснувшись рано утром:

«... отправлялся налегке
К бегущей под горой реке...
Сей Геллеспонт переплывал,
Потом свой кофе выпивал»

(Пушкину по душе такое поведение Онегина – сочетание еды со спортом. Ведь и сам поэт, живя в деревне, плавал, совершал пешие и конные прогулки перед обедом. Но вернемся к кофе.

Кофе, как и чай, в России иностранцы. Родина кофе – Эфиопия, там впервые узнали чудодейственные свойства зерен кофейного дерева. Рассказывают, как однажды арабский пастух заметил, что козы, съедая плоды неизвестного кустарника, становятся резвыми и легко взбираются на крутые склоны. Пастух принес плоды этого кустарника в близлежащий монастырь. Монахи быстро определили, что кофе (а это был он) может помочь выносить длительные молитвы без сна. Первая чашка кофе в Европе была выпита в Италии в начале 17 века Папой Римским. Точно известно, что первые кофейни были открыты в Константинополе. Врач русского царя Алексея Михайловича прописывал ему кофе как лекарство.

Кофе уже широко распространилось в России после поездки Петра I в Голландию. При дворе Екатерины II пить кофе было почти обязательно, его очень любила императрица и без него не могла прожить и дня.

«Кофей – напиток, сваренный из жженных и смолотых бобков кофейных» («Словарь Академии Российской»). А вот так в кулинарной книге конца XVIII века: «Кофе есть маленький фрукт или ягодка, растущая во многих местах восточных стран, подлежит его выбрать чистой, посредственной крупности, цвету сероватого, легкой, хорошего духу, и чтоб не пах плесенью, что случается с ним, ежели он бывает подмочен морской водой». Старинный рецепт варки кофе – см. **Приложение**.

В бытность Пушкина в Кишиневе, как писал А.Ф. Вельтман (писатель, археолог, приятель Пушкина), в доме знатных молдаван им подавали «турецкий кофе, смолотый и стертый в пыль, сваренный крепко, подается без отстоя».

Как не вспомнить строки из «Путешествия Онегина» о таком кофе, который пил Пушкин в Одессе:

«Как мусульман в своем раю
С восточной гущей кофе пью».

Конечно, гущу не пили. Она оседала на дне чашки. И Онегин не запивал кофе холодной водой.

Рецепт кофе по-восточному см. Приложение (17).

В Арзруме русским военным командованием в гарем Осман-Паши был послан офицер (Пушкин попросился быть вместе с ним) для проверки, не обижают ли обитательниц гарема, и там «им поднесли кофию в чашечках, оправленных в серебре» и, конечно, кофе по-восточному.

По какому рецепту сваренный кофе пил Пушкин в России неизвестно. По воспоминанию одного из приятелей, пришедшего утром проведать Пушкина, жившего в Москве у Соболевского на Собачьей площадке, увидел поэта, пившего «кофей с пастилой».

Может, друзья знали, что Пушкин уважает пастилу, и когда Пушкин приехал в Москву в сентябре 1832 года, В.А.Муханов, как пишет поэт жене, «прислал ему с разносчиком пастилу».

Е.Е.Синицына вспоминала, что в январе 1829 года Пушкин несколько дней гостил у Павла Ивановича Вульфа: «Вставал он по утрам часов в 8 и прямо в спальне пил кофе»

О том, что Пушкин в Болдино по утрам пьет кофе, писал он жене. Конечно, кофе (в зернах или уже молотый) Пушкин привез с собой.

На званных вечерах и балах у графа С.С.Потоцкого Пушкин пил кофе-гляссе (кофе с мороженым), как вспоминала А.О.Смирнова.

О пирах, званных обедах, о чаепитиях, как могла, я рассказала, а теперь речь по второму пушкинскому пункту – «о разных кушаньях».

Чем кормили маленького Пушкина неизвестно, но пока была жива его бабушка Мария Алексеевна Ганнибал (она умерла в 1818 году) в семье ею поддерживался нормальный дворянский уклад, и с питанием как взрослых, так и детей все обстояло благополучно. Одна из знакомых семьи Пушкиных вспоминала, во время их жизни в Москве: «Пушкины жили весело и открыто, и всем домом заведывала больше старуха Ганнибал, очень умная, дельная и рассудительная женщина, она умела дом вести как следует, и она также больше занималась детьми».

А вот как вкусно ели в подмосковном имении бабушки Захарово, где семья Пушкиных проводила каждое лето с 1805 по 1811 год – то есть до отъезда Саши в Санкт-Петербург и Лицей, как хлебосольно и весело там было! В 2005 году ко дню рождения Пушкина в Захарове открыт памятник М.А.Ганнибал. Может быть, обед в Захарово и не отличался ни богатством сервировки, ни особенной торжественностью, ни изысканностью кушаний, но с какой любовью вспоминается и изображается Пушкиным-лицеистом сочно и празднично («Послание к Юдину», 1815 г.)

«Мне видится мое селение,
Мое Захарово;...
Но вот уж полдень.- В светлой зале
Веселый круглый стол накрыт;
Хлеб-соль на чистом покрывале,
Дымятся щи, вино в бокале,
И шука в скатерти лежит.
Соседи шумною толпою
Взошли, прервали тишину.
Садятся, чаш внимаем звону.
Все хвалят Вакха и Помону».

Павел Юдин – лицейский товарищ Пушкина. Помона – мифическая богиня плодородия и плодов. Вакх – мифический виночерпий богов.

Таким образом, хозяева угощали гостей фруктами и овощами из собственного захаровского сада и радушно подносили вино.

О щуке в скатерти рассказывал экскурсовод по Захарову: «Завернутую в чистую льняную салфетку щуку варили в специальной форме – длинной узкой глубокой посуде». Готовую рыбу освобождали от салфетки, укладывали в красивое блюдо и подавали на стол. Щука – рыба третьесортная, мясо ее жестковато, имеет неприятный запах и привкус, для удаления этого требуется специальная кулинарная обработка – ее варят с различными специями, в рассоле или молоке (тогда она особенно мягкая, сочная и вкусная).

В скатерти, т.е. завернутую в салфетку готовили фаршированную щуку. Хотя фаршированная щука – европейское национальное блюдо, но она упоминается и в старинных поваренных книгах русской кухни. Ее рецепт см. **Приложение (18)**.

В Захарове недалеко от дома находилась березовая роща, посредине ее стоял стол со скамьями кругом, здесь в хорошие летние дни семья обедала и пила чай.

Надежда Осиповна, очень строго воспитывающая своих старших детей Ольгу и Александра, в наказание их не сажала за стол, а «сажала на хлеб, на воду» (воспоминания помощницы их няни).

О том, чем кормили воспитанников в лицее немного можно узнать из «Записок о Пушкине» бесценного первого друга поэта Ивана Пущина: «На праздничном обеде в день открытия Лицея ученикам подали суп с пирожками, над которыми они «усердно трудились», а вечером их угощали десертом вволю вместо казенного ужина.

Вообще **пирожки и пироги** в пушкинской кулинарии упоминаются не раз. (Между прочим, само слово «пирог» образовалось от слова «пир»). Пироги лицеисты ели и позднее. В стихотворении «Послание к Галичу» (1815 год) Пушкин вспоминает «гордый на столе пирог», форель и пироги, которыми угощались лицеисты. В стихотворении 1823 года, которое начинается строчкой «Сегодня я поутру дома» упоминается француз Тардиф, постигший изготовление пирогов. До 1812 года он, владелец ресторана в Петербурге, разорившись, он уехал в Одессу и Кишинев, не заплатив все долги:

«Тардиф, полицией гонимый
За неуплатные долги,-
Тардиф, умом неистощимый
На entre-mets и пироги».

Entre-mets – французское легкое горячее блюдо (из чего готовилось, не знаю).

Как уже говорилось, на Татьянин день в доме Лариных был испечен жирный не совсем удачный пирог – «к несчастью, пересоленный». О пирогах сомнительного качества, по-моему, таких черствых и малосъедобных писал Пушкин П.А.Осиповой в Тригорское из Москвы в сентябре 1826 года: «Сегодня 15 сентября у нас большой народный праздник (по случаю коронации Николая I), версты на три расставлено столов на Девичьем поле, пироги заготовлены саженьями, как дрова; так как пироги эти испечены уже несколько недель назад, то будет трудно съесть и переварить их, но у почтенной публики будут фонтаны вина, чтобы их смочить; вот злоба дня». Вот такое было «царское угощение» для народа!

В Болдинскую осень 1830 года Пушкин записал песню про тещу, которая «Испекла зятю пирог / По двенадцать рублей», истратив на него много муки, солоду, ягод изюму. Пирог получился очень большой и теща надеется, что зятя «разорвет от этого пирога». (Что же еще она добавила в него?).

А.С.Пушкин ел именинный пирог, конечно свежий и вкусный, у П.А.Вяземского (об этом он написал жене Вере Федоровне 30 июля 1833 года).

Пировали-угощали семь богатырей-братьев царевну – нежданную гостью, пришедшую в их дом, ее:

Усадили в уголок,
Подносили пирожок,
Рюмку полную наливали,
На подносе подавали.
От зеленого вина
Отрекалася она;
Пирожок лишь разломила
Да кусочек прикусила...

(Наверное, так полагалось по этикету, а не оттого, что пирожок оказался несъедобным).

Петрушу Гринева из дома к месту службы провожали, уложив в кибитку «погребец с чайным прибором и узлы с булками и пирогами, последними знаками домашнего баловства» («Капитанская дочка»).

Надо упомянуть и еще об одном печеном кушанье – о **пряниках**. «Пряником печатным заедает заморские вина» старуха, став вольною царицей из «Сказки о рыбаке и рыбке». При приезде Лариных в Москву их родственница вспоминает, что когда-то «пряником кормила» маленькую Таню.

А теперь слова о лицейской пушкинской кулинарии. В обычные дни лицеистов кормили четыре раза в день. «Обед состоял из трех блюд (по праздникам четыре). За ужином – два блюда. Кушанье было хорошее, но это не мешало нам иногда бросать пирожки лицейскому эконому в бакенбарды. На утренний чай давали крупитчатую белую булку, на вечерний – полбулки. В столовой по понедельникам выставлялось меню на всю неделю. Тут совершался обмен кушаньями по вкусу. Сначала давали по полустакану портера за обедом. Потом эта английская система была уничтожена. Лицеисты за обедом пили квас и чистую воду»,- вспоминал И.И.Пущин. (портер – английское темное пиво).

Другой лицеист М.А.Корф, более требовательный, избалованный едой дома, а может быть, в силу своего язвительного, даже желчного характера (недаром лицейское прозвище Корфа – «Мордан», в переводе с французского – «язвительный», а позднее про него говорили, что «он обмакивает свое перо в слишком черные чернила»), более критически в своих воспоминаниях оценивал качество питания лицеистов. «Стол никогда не был хорошим, а иногда бывал и чрезвычайно дурным, хотя одно время готовил его, чем очень хвастались, повар, служивший некогда Суворову». Корф с возмущением вспоминает праздник в Павловске в честь возвращения императора Александра-Победителя из Парижа в Россию.

Лицеистов пешком привели из Царского Села, весь праздник «они были на ногах: ... Потом повели обратно точно также пешком, без чаю, без яблочка, без стакана воды».

Я разделяю возмущение Корфа, суконные души были устроители этого праздника, не разорилась бы казна, предусмотрев скромное угощение и устроив праздник для лицеистов!

Но они сами угостились яблоками, совершая набеги на царские сады. Александр I жаловался директору Лицея Энгельгардту на лицеистов, что они сымают через забор его «наливные яблоки». Саша Пушкин, озорник, неизменный участник всех проказ, конечно, участвовал в этих вылазках. Наверное, очень уж хороши были царские яблочки! Невозможно было удержаться, чтобы не попробовать их (как не удержалась царевна в «Сказке о семи богатырях», откусила от отравленного яблока, которое ей кинула старуха-нищая, ведь оно было так красиво и заманчиво):

Вот за то тебе, лови!
И к царевне наливное,
Молодое, золотое
Прямо яблочко летит...

... оно

Соку спелого полно,

Так свежо и так душисто,
Так румяно-золотисто.
Будто медом налилось,
Видно семечки насквозь»)

Болдинской осенью 1833 года, когда Пушкин писал эти строки, возможно, ему подумалось, что те «наливные яблоки» из царского сада для него оказались яблоками, как и для царевны, от недруга, но в Царскосельские, лицейские времена Пушкину и в голову не могло это прийти.

Пуштин вспоминает, что один из любимых дядек Леонтий был у них как бы домашним ресторатором. В уголке под лестницей он устроил маленькое кафе, там можно было купить у него конфеты, «выпить чашку кофе и шоколаду (даже рюмку ликера, - разумеется, контрабандой). Он иногда, по заказу именинника, за общим столом вместо казенного чая подавал кофе утром или шоколад вечером со столбушками сухарей».

Шоколад – продукт переработки бобов какао с сахаром, молоком, сливками, с добавлением орехов, коньяка. Бобы какао – семена шоколадного дерева, в диком виде растет в тропических лесах Южной Америки, откуда и было завезено в Европу. Для европейцев шоколад, вернее какао-бобы, был открыт Колумбом в 1502 году, десять лет спустя после открытия Америки, во время своего последнего путешествия к новоявленному континенту. По пути следования он встретил индейскую пирогу, перевозившую непонятного рода груз – многочисленные мешки, набитые коричневыми зернами. Причем индейцы над мешками страшно тряслись, оберегая их от малейшего попадания воды. Груз был конфискован, и Колумб поручил сыну разобраться с его содержимым. Сын Колумба после «разборки» сообщил отцу, что эти зерна – какао-бобы – местные индейцы используют в качестве валюты, а кроме того, молотые вместе с ванилью, перцем и корицей варят в воде; получившийся остро-горький напиток очень быстро устраняет усталость, человек после такого напитка долго сохраняет бодрость. В Европе какао стали смешивать с сахаром.

Сначала из какао-бобов делали какао-порошок для приготовления напитка – горячего шоколада. И пушкинский герой Иван Петрович Белкин тоже попробовал такой напиток, когда в 1820 году еще юнкером по служебной надобности был в Петербурге и, возвращаясь из главного штаба, заходил в низенькую кофейную лавку и за чашкой шоколаду читал литературные журналы (повесть «История села Горюхина»).

Только в 1819 году в Швейцарии было впервые выделено из какао-бобов какао-масло. Шоколад, в состав которого входит какао-масло, мог держать форму, так впервые был получен твердый шоколад в виде плитки (лицеисты же пили напиток – горячий шоколад). Через год там же была построена первая фабрика твердого шоколада, вскоре такие же появились и в Англии, и в других странах Европы. В России первая шоколадная фабрика была построена в Москве в середине 19 века.

В день Пасхи 22 апреля 1834 года Пушкин получил необыкновенный подарок от доброжелательной и, как видно, внимательной к нему Екатерины Ивановны Загряжской – тетки Натальи Николаевны: она подарила «шоколадный бильярд – прелесть», как написал он жене. Теперь мы знаем, что эта «прелесть» была привезена из-за границы.

Отечественным шоколадом Пушкин полакомиться не успел.

Хорошо известна лицейская история с **гогель-моголем** (Пуштин называет этот напиток гогель-могель), и рассказывает эту историю так: «Мы, то есть я, Малиновский и Пушкин затеяли выпить гогель-могель. Я достал бутылку рому, добыли яиц, натолкли сахару и началась работа у кипящего самовара! Были и другие участники этой вечерней пирушки. Дежурный гувернер заметил оживление, шумливость, беготню. Тут же начались распросы. Мы трое явились и объявили, что это наше дело и мы одни виноваты». Шалость приняла серьезный характер и могла иметь пагубные последствия

для всей троицы. Об этой истории донесли даже министру просвещения Разумовскому. Было вынесено решение Пущину, Малиновскому и Пушкину

1. Две недели стоять на коленях во время молитвы,
2. Сместить на последнее место за столом,
3. Занести их фамилии в черную книгу, а из нее – в аттестат при выпуске.

Первый пункт был выполнен, второй смягчился, всю троицу постепенно передвигали вверх. При этом случае Пушкин сказал: «Блажен муж, иже / Сидит к каше ближе». На этом конце части стола начиналась раздача кушанья дежурным гувернером.

Третий пункт, самый важный, остался без последствий. Когда директору Лицея Энгельгардту была показана эта черная книга, где только и были записаны трое, он не допустил, чтобы давнишняя шалость, за которую виновники уже понесли наказание, могла навредить лицеистам в их будущей карьере, и в аттестате никакой записи не было сделано.

По случаю гогель-моголя Пушкин экспромтом сказал:

Мы недавно от печали
Пущин, Пушкин, я, барон,
По бокалу осушали,
А Фому прогнали вон.

Фома – дядька, который купил ром. Предполагалось, что песню поет Малиновский, барон – это Дельвиг.

В кулинарных книгах есть рецепт гоголь-моголя, который назван Лицейским (см. Приложение 19). По этому рецепту для его приготовления «Никакого кипятка не нужно». Не добавляют его и по другим рецептам гоголь-моголя, а делают его и с медом, и с ягодами, и с ромом, коньяком и молоком. Я думаю, что в дополнение к гоголь-моголю лицеисты пили чай с ромом или, как говорит Пушкин в стихотворении «Послание к Пущину» - пунш. А о пунше речь пойдет дальше. Гоголь-моголь – только из сахара и яиц и без рома, очень вкусный! Но для лицеистов как раз ром и был главным ингредиентом в их рецепте!

А откуда взялось название этого блюда? На этот счет есть такая байка: скромный церковный певчий по фамилии Гоголь из белорусского города Могилева вдруг потерял голос и лишился работы. Пошел по лекарям и знахарям – ничего не помогло. Тогда стал лечиться сам – и вылечился с помощью изобретенного им чудодейственного бальзама. Вот рецепт его, как он сам писал: «Взять сырую яичку, кокнуть в кружку, покрошить чернухи (ржаного хлеба), посолить и взболтать». Могилев в народе называли Могиль, вот и вышел «гоголь-моголь».

Вспоминаю свое детство, маму, брата и думаю, сколько бы неприятностей избежал Пушкин и его родные, если ли бы делали гоголь-моголь по-моему, без всякого рома, это так вкусно!

Как далеко ушли мы от Царского Села и начала 19 века! А Энгельгардт, директор Лицея, в 1816 году разрешил лицеистам ходить в гости – в свой дом и дома других жителей Царского Села, где их угощали чаем, они занимались там музыкой, вели интересные беседы. Пущин добавляет, что теперь они могли «угощаться в кондитерской». М.А.Корф в своих «Записках» упоминает, что Пушкин по вечерам ходил к Карамзиным или в кружок лейб-гусарских офицеров и «пировал с ними «нараспашку».

Конечно, пировали, даже кутили (но Корф только это видел), но были и умные беседы, горячие споры с Чаадаевым, с Кавериним, который был бретером и кутилой, учился в Московских и Геттингенских университетах и был человеком высокообразованным. В лицейском стихотворении «К Каверину» Пушкин утверждает, что в молодости «надо жить весело, «молясь и Вакху и Венере» («смешон и юноша смятенный»), и дружно можно жить

«С Киферой, с портиком, и с книгой, и с бокалом,
Что ум высокий можно скрыть
Безумной шалости под легким покрывалом».

(Кифера – второе имя богини любви у древних греков – Афродиты). Портик – прилегающая к зданию крытая галерея с колоннадой. В Древней Греции в портиках обычно читались лекции. В этом стихотворении – символ знаний, философских занятий.

В лицейском стихотворении 1816 года «Сон» юный Пушкин преподнес целую лекцию об умеренности в еде и питье, о здоровом образе жизни, о вреде ужина перед сном:

С Вакхом

«Умеренно пируйте други с ним;
Стакана три шипящими волнами
Румяных вин налейте вы полней;
Но толстый Ком с надутыми щеками,
Не приходи стучаться у дверей.
Я рад ему, но только за обедом.
И дружески я в полдень уберу
Его дары; (но право ввечеру
Гораздо я дружнее с его соседом)
Не ужинать – святой тому закон,
Кому всего дороже легкий сон»

Сам поэт, конечно, очень часто этим правилам, как мы видим, не следовал!

Позднее, живя в Михайловском, опальный поэт вспомнил свое пребывание здесь в 1817 году и записал в Дневнике: «Вышел из лица, я тотчас уехал в Псковскую деревню моей матери. Помню, как я обрадовался сельской жизни, русской бане, клубнике...»

Возвратясь в Петербург, Пушкин жил с родителями, домашнее хозяйство которых со смертью Марии Алексеевны велось плохо, Пушкиных знакомые называли «пустодомами». В управление хозяйством своих немалых имений Сергей Львович не входил, воров – управляющих не контролировал, и, по воспоминаниям Ольги Сергеевны, довольствовался присылаемыми из Михайловского двумя-тремя возами домашней замороженной птицы и масла с прибавкой двух-трех сотен рублей. Деньги он получал и из своих нижегородских поместий, но тратились они безалаберно.

С годами отец Пушкина становился скуп, а скупость хозяина с хорошей домашней кухней вещь не совместимая.

Не лишена основания шутка Дельвига:

«Друг Пушкин, хочешь ли отведать
Дурного масла, яиц гнилых,
Так приходи со мной обедать
Сегодня у твоих родных»

(Надеюсь, Сергею Львовичу она осталась неизвестной до самой смерти).

Пушкин поэтому редко «вкушал отеческий хлеб», вместе с друзьями он – частый посетитель петербургского ресторана на Невском проспекте Талон (Сейчас это дом №15), который просуществовал до весны 1825 года. Здесь он услаждает свой вкус изысками английской и французской кухни и погребов (и некоторые ему очень нравились), как его герой Евгений Онегин:

«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».

За столиком в ресторане Евгения ждал друг А.С.Пушкина Петр Павлович Каверин, гусар, весельчак, повеса, дуэлянт (о нем, как и о «вине кометы» мы поговорим позже). И Пушкин решает «накрыть» стол своему герою с лучшими (и дорогими) лакомствами. Не правда ли, получилась выразительная картина стола? Всего одной строфой получаем мы массу информации о стиле жизни, кулинарных вкусах «золотой молодежи» в пушкинские времена, а также наиболее характерных блюд в меню французского ресторана. А сколько работы комментаторам, а их мнения порой не совпадают.

Для roast-beef – **ростбифа по-русски** комментарии не нужны. Это блюдо нам знакомо. А в пушкинское время это блюдо, недавно перекочевавшее из Англии, было кулинарной новинкой в России конца 1810 – начала 1820-х годов. Рецепт ростбифа см. **Приложение (20)**.

Трюфли – округлой формы земляные грибы (они бывают черные и более ценные белые) растут преимущественно в буковых или березовых лесах на глубине 10-15 сантиметров под землей. Раньше их отыскивали с помощью свиней. Во Франции даже почитается святой покровитель сборщиков трюфелей, и он изображен вместе со свиньей у ног. Но беда в том, что свиньи – сами большие любители трюфелей, и сборщики должны были быть очень бдительными и не пропускать момента, когда свинья учует гриб, поэтому сейчас трюфели ищут с дрессированными собаками, они находят грибы не хуже свиней, но трюфели не едят. В Россию трюфели в первой трети 19 века привозили из-за границы – из Франции и Италии. Но уже к 1830 году их стали разводить и в России, под Москвой в дубняках, сохранившихся в ее пригородах: в Коломенском, в Бутове, у Серпухова, под Подольском. С исчезновением этих дубовых лесов не стало и русских трюфелей. И в пушкинское время, и сейчас эти грибы – деликатес, «цвет французской кухни». А готовились они так: сначала обжаривались в масле, затем в сметане и подавались с картофелем. Из трюфелей готовят также деликатесные соусы.

Во Франции в настоящее время, как и раньше, каждый год устраивается специальная ярмарка, где продаются и покупаются только трюфеля, цена их 900-1300 евро за 1 килограмм. А найденный в окрестностях Тосканы в Италии очень крупный, уникальный белый трюфель, был продан с аукциона за 54 тысячи долларов. Но такой баснословно дорогой гриб долго не решались съесть, ... и он испортился. И тогда его торжественно похоронили – закопали в землю туда, откуда он пришел.

Страсбургский пирог (Страсбург – город во Франции – издавна славился различными деликатесами) – сложный паштет из гусиной печени с трюфелями. О нем мы, российские жители XX века, впервые «узнали от Пушкина, прочитав его «Евгения Онегина».

Почему он «нетленный»? На этот счет у разных комментаторов есть два мнения: этот паштет из Страсбурга привозили в виде консервов, что в пушкинское время было модной новинкой.

Консервы были изобретены Николаем Франсуа Аппером во время наполеоновских войн. А у других комментаторов я прочла, что этот страсбургский деликатес действительно был пирогом. Приготовленный из гусиной печени паштет запекали в тесто как можно герметично, и в таком виде вывозили в разные страны. (Тесто выбрасывали, ели только паштет). Паштет в тесте мог сохраняться долго.

Во Франции и сейчас паштет из печени с трюфелями – одно из традиционных блюд на праздничном рождественском столе. Его рецепт (которому 250 лет. По-французски этот паштет называется фуа-гра) см. **Приложение (21)**.

Страсбургский пирог упоминается в пушкинской кулинарии не один раз. Так в стихотворении 1819 года «К Щербинину» («...житье тому, мой милый друг») есть строчка: «И жирный страсбургский пирог / Вином душистым запивает». Михаил Андреевич Щербинин – петербургский приятель Пушкина в после лицейский период.

И в «Евгении Онегине» говорится еще раз об этом деликатесе французской кухни:

«Друзья и дружба надоели
Затем, что не всегда же мог
Beef-steaks и страсбургский пирог
Шампанской обливать бутылкой
И сыпать острые слова,
Когда болела голова».

В 1833 году С.А.Соболевский – близкий приятель Пушкина задумал издание литературного альманаха и просил у поэта для него стихов. Пушкин заподозрил, что Соболевскому – лакомке и гастроному – просто нужны деньги, как он писал Наталье Николаевне, «на паштеты из гусяной печени», и стихи не послал. (Издание альманаха Соболевского так и не осуществилось).

Пушкин и сам, по-видимому, любил лакомиться **паштетом из гусяной печени**, – до нас дошла его записка в ресторан Фильета, написанная 16 января 1837 года (т.е. совсем незадолго до дуэли), где он просит прислать на его квартиру подобного паштета на 25 рублей.

Чтобы печень у гуся была как можно более большой, его при жизни буквально истязают: много кормят, даже насильно, но не дают воды, привязывают короткой веревкой к большой доске, чтобы он совершенно не мог двигаться, и злят его и раздражают. Интересно, что недавно губернатор Калифорнии Арнольд Шварценеггер запретил производство паштета из гусяной печени, считая, что людям он приносит только вред, так как обладает отрицательной энергетикой.

Теперь очередь дошла до **лимбургского сыра**. Что это очень мягкий, нежный, острый, с сильным запахом сыр, с оранжевой грибковой микрофлорой, производившийся в местечке Герве Лимбургского герцогства (позднее северной провинции Бельгии), сказано во всех комментариях одинаково. (Классические сорта сыра имеют названия географического происхождения). А вот почему Пушкин назвал его живым, объясняется по-разному: при разрезании на его поверхности выступал сырный сок – он как будто плакал, как живой; второе мнение: он растекается, как живой; другое объяснение: он покрыт слоем «живой пыли» или слизи, состоящей из живых полезных микроорганизмов. И еще: он долго не портится, не плесневеет, и долго остается «живым».

Пушкин был неравнодушен к сыру, особенно к острому, пахучему, как лимбургский.

В кулинарии «Евгения Онегина» упоминаются два мясных горячих блюда, пришедшие в Россию из Англии: **ростбиф и бифштекс**, оба они готовятся из говяжьей вырезки. Рецепт бифштекса из кулинарной книги середины 19 века, но вероятно, и для Евгения Онегина, Пушкина и их друзей он готовился так же см. **Приложение (22)**. Когда Наталья Николаевна уезжала к родным в Полотняный Завод, Пушкин заказывал своему повару на второе бифштекс, тот, вероятно, готовил его по этому рецепту.

Горячим мясным ресторанным блюдом Пушкин упоминает и жирные котлеты. Интересно, что в поваренных книгах конца XVIII – начала XIX века котлеты (их там называли «котелеты») определяются как «ребрушки разных скотов, как то свиней, баранов, ягнят, телят и проч.» Также давались рецепты и рубленых котлет из сырого и жареного мяса, но и тогда при их изготовлении применяли ребра. Старинный их рецепт см. **Приложение (23)**.

Еще в 1798 г. Василий Львович Пушкин написал стихотворение «Вечер», где описывая прием в одном дворянском московском доме, иронизирует над интеллектом гостей:

«Попал в беседу я, достойную почтенья!
То был великий шум, различны были мненья;
Однако из всего понять я скоро мог,
Что то произвели котлеты и пирог
И кончилось все тем, что у одной Лизеты
И вафли лучшие, и лучшие котлеты».

Нежный, ароматный экзотический **ананас** составил десерт этого обеда Онегина. Хотя обед состоялся во французском ресторане, ананасы в Россию из-за границы доставлялись редко, большей частью они выращивались на русской земле в оранжереях и теплицах, начиная с XVIII века. В «Словаре Академии Российской» так говорится об этом фрукте: «ананас – плод, имеющий приятный винный вкус и ароматический запах». Ананасы стали известны в Европе с XVI века (эти экзотические тропические растения были завезены впервые в Испанию в 1514 году. Полтора столетия спустя в Голландии были проведены первые опыты по их выращиванию в теплицах. Вскоре жители Старого Света по достоинству оценили «сладкое, тающее, душистое тело» самого «лучшего и вкусного из ... плодов» («Энциклопедический лексикон»).

К середине XVIII века на пирах русских вельмож ананасы уже нередко соседствовали с традиционными блюдами национальной кухни. Так, например, фавориту императрицы Елизаветы Петровны П.Шувалову «нравился печеный картофель при ананасах на столе». Об этом же сказал М.В.Ломоносов в обращениях к Шувалову в стихах: «Спасибо за грибы, челом за ананас».

Отличался своими садово-огородными достижениями знаменитый промышленник Прокофий Демидов, он удивлял гостей солеными в бочках ананасами. На званых обедах у княгини Анны Алексеевны Орловой гостей потчевали «очень вкусной ананасной кашей».

А другой русский аристократ А.П.Завадовский ел ананасы не только сырыми и вареными, но даже квашеными: у него ананасы рубили в кадушках как простую капусту, и делали потом из них щи и борщи».

В.С.Филимонов (1787-1858), поэт и беллетрист, описывающий в своих стихотворениях застолья и вкусную еду, тоже отметил такое необычное употребление ананасов: «От ананаса до морошки / Соленья разные плодов». Филимонов послал Пушкину свою поэму «Дурацкий колпак», Пушкин ответил на это стихотворением «В.С.Филимонову при получении поэмы его «Дурацкий колпак» (1828 год), которое кончается так:

«И так, в знак мирного привета,
Снимая шляпу, бью челом,
Узнав философа-поэта
Под осторожным колпаком».

По мере увеличения количества оранжерей, в которых разводились ананасы, возможность отведать эти сочные золотисто-желтые плоды появились у обитателей богатых дворянских и купеческих особняков. В 1780 году в послании к откупщику М.С.Голикову Г.Р.Державин вспоминал о картине, увиденной в его доме:

Гремит музыка, слышны хоры
Вкруг лакомых твоих столов
Сластей и ананасов горы,
И множество других плодов
Прельщают чувства и питают.

В пушкинские времена ананасы по-прежнему оставались одним из наиболее желанных для желудка гурмана угощением.

Опять С.В.Филимонов о фруктах, в т.ч. и ананасах:

«Несут огромные подносы,
На них предстал роскошный сад:
Вот ананасы, абрикосы,
И персики, и виноград».

Ананасы уже не воспринимались как диковинка. «В каждой фруктовой лавке можно купить благородный ананас на корню в горшочке, превосходной зрелости, по рублю за штуку», - писал немецкий путешественник И.Уигерн-Штернберг, посетивший Москву в 1809 году.

А в «Московских ведомостях» 13 мая 1811 года было такое объявление: «На старой площади, возле Череншиного ряду в яблочном погребе... продаются ананасы».

Если жителям обеих столиц, привыкшим обедать у себя дома, достаточно было послать за ананасами в соседнюю лавку, то завсегдатаи рестораций могли, подобно Онегину, заказать ананас на «четвертую перемену» (т.е. десерт), следовавшую обыкновенно за жарким или пирогами. В черновом варианте «Евгения Онегина»:

«И рябчик, и двойной бекас
И ты, душистый ананас!»

(Бекас – это дичь небольшого размера, поэтому одна ресторанный порция состояла из двух птиц – т.е. «двойной бекас»).

В провинции же любой помещик при желании имел возможность развести в своем имении целую ананасовую плантацию в оранжерее, приобретя в семенной конторе по вполне приемлемой цене саженцы «ананасового растения». (С-П ведомости.- 1819.- 30 декабря).

Ананасы подавали к столу сырыми, вареными в сахаре, делали из них мармелад. Однако, особым успехом пользовалась жженка с кусочками ананаса или такое блюдо, о котором писал Пушкин жене 9 сентября 1833 года: «Вечер у Нащокина, да какой вечер! Шампанское, лафит, заженный пунш с ананасами...».

Еще будучи в Лицее, Пушкин заочно с литературным прозвищем «Сверчок» был принят в кружок «Арзамас».

«Арзамас» - петербургский кружок литераторов-новаторов образовался в 1815 г. 15 октября (190 лет тому назад), выступал против общества литераторов-ретроградов «Беседа любителей русского слова».

Арзамасом кружок назван в честь памфлета его члена, стоявшего у истоков этого общества, графа Блудова «Видение в какой-то ограде», где несколько раз упоминается слово «арзамасский», «Арзамас» - город недалеко от Нижнего Новгорода. Графу Блудову городок Арзамас знаком, он проезжал через него, у него было вблизи имение. А может, сыграла роль и известность ступинской художественной академии в этом провинциальном городке. Городок Арзамас славился крупными белыми гусями (арзамасской породы). Члены кружка называли друг друга «гусями». Гусь был символом этого кружка. Вечера после заседания обычно заканчивались дружеским ужином с традиционным гусем на столе.

Сохранился протокол избрания в члены «Арзамаса» Василия Львовича Пушкина 6 января 1817 года, в котором было написано, что в конце церемонии – блюдо с символом «Арзамаса» - гусем в желе. Протокола заседания, на котором Пушкина-Сверчка приняли в «Арзамас» разыскать не удалось. Много лет спустя П.А.Вяземский по памяти привел отрывки из стихотворной вступительной речи Пушкина:

«Венец желания! Итак, я вижу вас,
О други смелых муз, о дивный Арзамас!
Где славил наш Тиртей кисель и Александра»

(Пушкин имел в виду В.А.Жуковского и его стихи «Овсяный кисель» и «Императору Александру»).

Овсяный кисель – очень распространенное когда-то старинное кушанье русской кухни (особенно в крестьянских семьях). Рецепт овсяного киселя см. (Приложение 24).

А в довершение церемонии принятия Пушкина-Сверчка в славный «Арзамас» виновнику торжества, как обычно, наверное, преподнесен был на блюде «гусь в желе», который был, конечно, с удовольствием съеден.

Гусь в желе – это жареный гусь в холодном виде вместе с соусом, который образовался в гусятнице при жарке; остыв, соус образует желе.

Приветствуя в 1816 году литературный Арзамас, поэт не предполагал, что через 14 лет судьба направит его на Нижегородчину в Болдино (т.е. в этом году исполнилось 175 лет знаменитой Болдинской осени), и на пути великого поэта встанет не литературный, а реальный провинциальный городок Арзамас.

В свой послелицейский период Пушкин с большим удовольствием принимал приглашения на обед высшего петербургского общества, аристократов, высших чинов

русской армии. О таком обеде, где присутствовал П.Д.Киселев, он упоминает в стихотворении 1819 года «Орлову». (А.Ф.Орлов – генерал, командир гвардейского конного полка; П.Д.Киселев – генерал, начальник штаба 2-ой армии, обещал Пушкину содействие в определении его на военную службу).

«На генерала Киселева
Не положу своих надежд.
Он очень мил, о том ни слова,
Он враг коварства и невежд;
За шумным медленным обедом
Я рад сидеть его соседом,
До ночи слушать рад его;
Но он придворный: обещанья
Ему не стоят ничего».

Пушкин в ранней молодости, как и герой его неоконченного произведения «Египетские ночи» Чарский, иногда «прикидывался тонким гастрономом». С возрастом эту черту у Пушкина современники не наблюдали, хотя хорошую еду, деликатесы и вино поэт ценил всю жизнь.

О желании Пушкина иногда играть роль аристократа – гурмана, тонкого гастронома, по-моему, можно узнать из воспоминаний Василия Андреевича Эртеля (двоюродного брата поэта Е.А.Баратынского), выпускника Лицейского университета, учителя наследника, позднее Александра II) о посещении его Пушкиным и А.А.Дельвигом в феврале 1819 года: «Пушкин, пожимая руку, приветливо обратился: «Я давно желал знакомства с Вами, ибо мне сказывали, что Вы большой знаток в вине и всегда знаете, где достать лучшие устрицы». Бедный Эртель не знал, радоваться или сердиться за такое приветствие. Но из дальнейшей беседы с ним Пушкин увидел, что Эртель может судить не только об одних вине и устрицах, и скоро разговор между ними был о серьезных предметах».

Устрицы – морские двухстворчатые моллюски размером 6-8 см. Одна створка раковины плоская, другая выпуклая. Живут в теплых морях на мелководье, образуя массовые поселения – устричные балки. Устрицы являются объектом промысла. В настоящее время в некоторых странах их разводят специально. Изысканный деликатес, раскрыв раковину, сбрызнув соком лимона, едят их живыми. Именно так и ел этот деликатес Пушкин в ссылке в Одессе, о чем он и напишет в «Евгении Онегине»:

«Но мы ребята без печали
Среди заботливых купцов.
Мы только устриц ожидали
От цареградских берегов,
Что устрицы? Пришли! О радость!
Летит обжорливая младость
Глотать из раковин морских
Затворниц жирных и живых.
Слегка обрызнутых лимоном»

Пушкин не был равнодушен к этому заморскому лакомству. Уехав из Одессы, «от жирных устриц черноморских», живя в Михайловском, он вспоминал их как что-то хорошее, желанное и писал брату 22 апреля 1825 года, передавая ему привет от А.П.Дельвига, навестившего друга в изгнании: «Дельвиг приказывает кланяться, мысленно тебя целует 100 раз, желает тебе хороших вещей (например, устриц):

Надо отметить, что в Черном море водятся не устрицы, а другие съедобные двухстворчатые моллюски – мидии. Привередливые гурманы – французы говорят, что мидии – устрицы бедняков, подчеркивая более низкие вкусовые качества мидий, не сравнимое с устрицами. Пушкин, вероятно, ел и те и другие и не делал между ними различия – они ему нравились одинаково. А пять лет назад, когда юный поэт был выслан из Петербурга на Юг, он 18 дней прожил в Екатеринославле (ныне

Днепропетровск). В памяти современников (если им верить) остался такой эпизод из жизни Пушкина в этом городе, связанный с гастрономическим вкусом поэта, по-видимому, с его плохим настроением: в лачужку, где жил Пушкин, входят двое людей – профессор екатеринославской семинарии А.С.Понятовский и помещик Г.С.Клевцов, с восторгом относящихся к таланту поэта. Пушкин встретил гостей, держа в зубах булку с икрой, а в руках стакан красного вина. «Что вам угодно?» – спросил он вошедших. И, когда они сказали, что желали иметь честь видеть славного писателя, то славный писатель отчеканил им следующую фразу: «Ну, теперь видели? До свидания». Конечно, очень невежливо, но понять Пушкина можно: во-первых, плохое настроение, а во-вторых, помешали его ужину.

Из Екатеринославля больной Пушкин вместе с семейством генерала Н.Н.Раевского (конечно, с разрешения И.Н.Инзова, к канцелярии которого был прикомандирован Пушкин) «для поправки здоровья» выехал на Кавказские минеральные воды, а затем морем в Крым, в Гурзуф.

Крым в 1820 году поразил Пушкина своей природой, морем и... виноградом: «В Юрзуфе жил я сиднем, купался в море и обедался виноградом», как писал он в очерке «Отрывок из письма к Д.» в 1824 году. А в стихотворении 1821 года о Крыме «Кто видел край, где роскошью природы» есть строчка: «Янтарь висит на лозах винограда».

Много **винограда** поел поэт в Кишиневе. Там, по воспоминаниям одного из ближайших кишиневских приятелей, Пушкин написал стихотворение «Виноград»:

«Не стану я жалеть о розах,
Увядших с легкою весной;
Не мил и виноград на лозах,
В кистях, созревших под горой.
Краса моей долины злачной,
Отрада осени златой,
Продолговатый и прозрачный,
Как персты девы молодой»

(Пушкин, наверное, и не знал, что он так поэтически описал сорт винограда «Дамские пальчики»). Стихотворение это впервые напечатано Пушкиным в его сборнике 1820 года с датой действительно 1820 года. Однако, черновик его находился среди стихотворений, написанных осенью 1824 года в Михайловском.

В Кишиневе, как вспоминал Ф.Н.Лугинин, тоже приятель Пушкина, было много винограда, вишен, черешен. В Кишиневе на один из поединков – с офицером Генерального штаба Зубовым – Пушкин явился с черешнями и завтракал ими, пока тот стрелял, но не попал. Пушкин не стал стрелять, Зубов бросился к нему в объятья, сказав: «Это лишнее», поэт удалился.

А вот как рассказывает о дуэли с графом герой повести Белкина «Выстрел» Сильвио: «Он стоял под пистолетом, выбирал из фуражки спелые черешни и выплевывал косточки, которые долетали до меня».

В Кишиневе ссыльный поэт обогатил свой кулинарный опыт **молдавскими национальными блюдами**, предпочитая русскую кухню друзей. О том, как жил Пушкин в Кишиневе, что ел и пил он там, оставили воспоминания его друзья-приятели. Молодому Пушкину очень повезло с кишиневским начальником генералом И.Н.Инзовым. Очень добрым человеком. Ф.Ф.Вигель – знакомый А.С.Пушкина еще по обществу «Арзамас», в Кишиневе их общение теплое и носит почти дружеский характер, автор «Записок о Пушкине», засвидетельствовал в них: «С первой минуты прибывшего совсем без денег молодого человека Инзов поместил у себя жительство, поил, кормил его, оказывал ласки». Кроме того, поэт часто обедал у М.Ф.Орлова, в доме князя Георгия Кантакузина, женатого на сестре лицейского товарища А.Горчакова, его брата Александра, вице-губернатора Крупянского, всегда был «отменный ужин». В этих домах готовили по-русски. Русскую кухню Пушкин предпочитал молдавской, и в кондитерскую Марко Манчини любил заглядывать.

Пушкин, как и другие чиновники, служившие под начальством Инзова, был обязан в страстную неделю (неделю перед Пасхой) благочестиво посещать церковную службу и строго соблюдать пост – «говеть», пример тому подавал сам генерал. Поститься Пушкину приходилось и поневоле, ведь он ел и жил в доме Инзова. В меню Пушкина появились постные блюда русской кухни **блюда из сушеных грибов** на первом месте. Пушкину любые обязанности были невыносимы, но что делать?

Вот что он пишет об этом в стихотворении 1821 года «В.Л.Давыдову» - хозяину именья каменка, которое поэт посещал не раз с разрешения начальника:

«Я стал умен, я лицемерю,
Пощусь, молюсь и твердо верю,
Что бог простит мои грехи,
Как государь мои стихи.
Говеет Инзов, и намедни
Я променял парнасски бредни
И меру, грешный дар судьбы
На часослов и на обедни,
Да на сушеные грибы»

В стихотворении, посвященном другому Давыдову – Александру «Нельзя мой толстый Аристип» (1824 года) А.С.Пушкин с благодарностью вспоминает «жирные обеды» в Каменке. Пушкина и его приятелей часто приглашала в гости и местная молдавская знать – молдавские бояре.

Как вспоминал В.П.Горчаков (один из ближайших кишиневских приятелей Пушкина), добряк по природе и любитель изящный искусств и литературы, живший в то время в Кишиневе Егор Кириллович Ворфоломей – член Бессарабского верховного Совета, известный своим гостеприимством. Как только Пушкин или другой посетитель входил в его дом, хозяин приказывал слугам принести трубку и **дулицу (варенье)** и непременно составлял гостя обедать или ужинать. Тогда угощал **плациндой, каймаком и одобести** – молдавским вином. Хотя молдавское вино и кушанья не очень нравились Пушкину и надоели и его приятелям, предпочитавшим европейскую кухню своих друзей, но Пушкин был постоянным посетителем гостеприимного дома Варфоломеев. Нередко Варфоломей устраивал вечеринки с танцами для развлечения своей дочки Пульхерии. Неумолимый танцор, Пушкин был первый гость на них. Непременным угощением на всех балах и вечерах того времени был **аршад**, вспоминал Горчаков. Его готовили заранее, и тогда звуки металлического пестика о ступку раздавались по всему дому. Правильно писать «оршад». Это прохладительный напиток из миндаля, очень хорошо утоляет жажду. Пришел к нам с востока. А готовится он просто, рецепт его приготовления см. **Приложение (25)**.

Плацинда – это пирожки по-молдавски из пресного растяжного теста. Рецепт их см. **Приложение (26)**.

Молдавский каймак готовят из овечьего молока. Рецепт его см. **Приложение (27)**.

Каймак упоминается Пушкиным в его вольном переводе начала сказки французского поэта А.Бодрона де Сенесе «Каймак, или Потерянное доверие». Действие ее перенесено к крымским татарам, в Гурзуф:

«Недавно бедный мусульман
В Юрзуфе жил с детьми, с женой, ...
... Фатима (его беременная жена) говорит умильно муженьку:
«Мой друг, мне хочется ужасно каймаку.
... Любезный, миленький, красавец, мой дружочек,
Достань мне каймаку хоть маленький кусочек»

Каймак был известен и Державину, он упоминает в стихотворении «Приглашение к обеду»: «Каймак и борщ уже стоят». Кому удалось попробовать каймак, говорят, что это очень вкусно.

Из чего готовят молдавские **сладости дульчецы** – молдавские сладости, сведений я не нашла (думаю, что это наподобие варенья, которое запивали водой). Не только в семье Варфоломей, но и в других молдавских семьях гостей непременно угощали, «на подносе подавали дульчецу и стакан воды», «**каву**» в крошечной фарфоровой чашечке без ручки и кофе в чашечках – одна в другой – наружная была обязательно серебряная. Что это за напиток «кава», не объясняется, можно только предположить, что это «какао».

В летописи «Повесть временных лет» (поистине, это кладезь наших познаний о древнерусской кулинарии) упоминается напиток «кава» - его пил киевский князь Владимир Святославович.

В то время Америка еще не была открыта, какао-бобы в Европе были неизвестны. Что же это был за напиток тогда?

В декабре 1821 года Пушкин вместе с Липранди, выехав из Кишинева, совершили поездку по Бессарабии. Липранди по служебным делам должен был посетить Измаил и Аккерман, Пушкин по своему желанию сопровождал его с разрешения Инзова. И.П.Липранди с 1820 года служил в Кишиневе, где познакомился с Пушкиным, и находился с ним в близких дружеских отношениях в течение всего пребывания поэта на Юге. По дороге Пушкину очень захотелось захватить к местечку в устье Дуная, славящемуся ловлей сельдей. Но Липранди спешил, и половить и **поест сельдей** поэтому Пушкину на этот раз не пришлось.

В городе Леово казачий подполковник Катасанов угостил их обедом: закуска – икра, балык и соленья с поряточной рюмкой водки. «Пушкин был большой любитель балыка», - отметил Липранди. Обед состоял из двух блюд: супа и жаркого и вдоволь донского вина. Рецепт приготовления жаркого см. **Приложение (28)**. Пушкину после обеда захотелось выпить кофе, но не было времени ждать, когда его приготовят. Его хозяева заменили дульчецей. И здесь молдавская сладость настигла Пушкина!

Прошло полчаса как путешественники выехали от гостеприимного хозяина, как вдруг Александр Сергеевич разразился хохотом и спросил у Липранди, заметил ли он, каким обедом их накормили. «Я решительно ничего особенного в обеде не заметил», - отвечал тот. Наконец, Пушкин объяснил причину своего хохота: «Суп был из куропаток, с крупно накрошенным картофелем, а жаркое из курицы». «Я люблю казаков за то, что они своеобразничают и не придерживаются во вкусе общепринятым правилам. У нас, да и у всех сварили бы суп из курицы, а куропатку бы зажарили». Но заметил, что и так обед был вкусный.

Значит, не прав был П.А.Вяземский, написав, что Пушкин «не ценил и не хорошо постигал тайны поваренного искусства».

Пушкин, действительно, не был гурманом и «большим гастрономом», но хорошую еду ценил и некоторые «тайны» кулинарии, как видно знал. Вот Липранди же не обратил внимания, что вкусный обед не отвечал «общепринятым правилам». Но он мог сказать Пушкину, что ради разнообразия можно поест и жареной курицы, ведь совсем недавно в Татар-Бунаре они обедали вареной курицей.

По преданию, в Татар-Бунарах из источника Пушкин пил родниковую воду, ныне там установлен памятник поэту.

Инзов разрешал Пушкину отлучаться из Кишинева.

Так, в 1820, 1821, 1822 годах поэт ездил в Каменку под Киев – имение матери. дочь генерала Н.Н.Раевского Екатерина Николаевна Давыдова была именинница 24 ноября, к этому дню было приурочено одно из собраний членов тайного общества. О своем пребывании в Каменке среди друзей – будущих декабристов – сообщает Пушкин в письме Н.И.Гнедичу (4 декабря 1820 года): «Время мое протекает между аристократическими обедами и демократическими спорами... Женщин мало, много шампанского, много острых слов, много книг, немного стихов».

Во время Южной ссылки Пушкин, бывая в Киеве, наверное, познакомился с **украинской кухней**; вероятно, она ему понравилась. В стихотворении «Гусар», написанном спустя 12 лет, он вспомнил и ее, и Киев, как и герой этого стихотворения: Гусар жалуется на «распроклятую квартиру», где он живет на постое, хозяева которой

«...Насилу щей пустых дадут,
А уж не думай о горелке...
Толь дело Киев! Что за край?
Валятся сами в рот галушки.
Вином – хоть пару поддавай,
А молодицы – молодушки!»

Галушки – очень распространенное украинское блюдо из теста без начинки. Рецепт их см. **Приложение (29)**.

И вот переезд Александра Сергеевича в Одессу под начало графа М.С.Воронцова! Одесса дала возможность Пушкину насладиться деликатесами европейской кухни, отдавая должное кулинарным хитростям французских (Цезаря Отона) или греческих (Димитраки) ресторанов. Заходил Пушкин в кофейню у Пфейфера на Дерибасовской улице, покупал шоколад. На берегу моря он пил кофе.

«Из всех домов, посещаемых Пушкиным в Одессе, особенно любил он обедать у негоцианта Сикара, некогда французского консула, одного из старейших жителей Одессы... Пушкин был всегда приглашаем», - вспоминает Липранди.

М.С.Воронцов – новороссийский генерал-губернатор с 1823 года, живя в Одессе, «держал открытый стол» русской, английской и французской кухонь для всех чиновников, служивших при нем. Иногда поэт пользовался гостеприимством графа, но не часто.

Вот что пишет Пушкин в письме к брату из Одессы 23 мая 1823 года, жалуясь на скупость отца и свое безденежье: «На хлебах у Воронцова я не стану жить – не хочу и полно. Изъясни отцу, что без его денег жить не могу».

Пушкин не считал обидным для себя жить в доме и «на хлебах» у Инзова – отношения у него с кишиневским и одесским начальством были разные! И сами эти начальники уж очень отличались друг от друга!

На танцевальных вечерах, которые проходили в доме Воронцовых два раза в неделю, поэт был неизменным посетителем. Хозяйкой этих вечеров была графиня Елизавета Ксаверьевна Воронцова, жена графа.

Современники отмечали, что в Одессе в пушкинское время в антракте между действиями итальянской оперы зрители ели мороженое, которое доставлялось из соседнего кафе. Завсегдатай Одесского театра Пушкин, конечно, угощался им.

Неизвестно, кто и где изобрел **мороженое**, но чем-то подобным – замороженные соки, вина, их называли «льдинками» - люди лакомились еще в древности. Некоторые историки полагают, что приблизительно похожее на настоящее мороженое изобрели китайцы около 4-х тысяч лет назад, добавляя в снег смесь рисовой муки и молока.

Их рецепт привез в Италию в 1295 году марко Поло после путешествия на дальний Восток, и итальянские повара стали делать «льдинки» на основе молока, посему этого путешественника можно считать создателем почти настоящего мороженого. Рецепты таких льдинок распространились по всей Европе. Повара стали добавлять вместо молока сливки и даже масло, и называли это лакомство «молочный лед», «лед из сливок». Этим лакомством могли наслаждаться только «сильные мира сего». Процесс замораживания происходил с помощью двух металлических шаров: в большего размера шар помещали лед или снег в смеси с селитрой для понижения их температуры; внутри него помещали шар меньшего размера, наполненный ингредиентами мороженого; их взбивали и оставляли для заморозки.

Первое кафе, где стали изготавливать и продавать такое мороженое, открылось в Париже в 1670 году. Теперешнее название «мороженое» получило в Северной Америке

после того, как его стали есть там переселенцы. А к началу войны между Севером и Югом появились магазины мороженого.

На Руси у мороженого была своя история. Европейские секреты его сюда не добрались. Но у нас было свое чисто русское изобретение – замороженное молоко. Мелко наструганное, оно подавалось к горячим блинам. Большими поклонниками его были Петр III и его жена Екатерина Алексеевна. Кажется, это было единственным предметом, в отношении которого мнения венценосных супругов совпадали.

Мороженое появилось в России в конце 18 века сначала в меню царского двора, и еще при Павле I прочно обосновалось во дворцах русской знати Петербурга и Москвы. В книге «Новейшая и полная поваренная книга» (перевод с французского), изданной в Москве в 1791 году, глава XVI называется «Делать всякое мороженое». В ней даются указания, как делать мороженое из сливок, шоколада, цитронов или лимонов, смородины, клюквы, малины, апельсинов, вишен, белков яичных. Рецепт приготовления земляничного мороженого см. **Приложение (30)**.

Наверное, по этому рецепту было изготовлено немало его, но это было еще не настоящее мороженое, в его составе не было таких компонентов, как ваниль, сливки, яйца, которые были в мороженом стран – родоначальниц настоящего мороженого – Франции, Италии, Австрии; а в технологии его изготовления было необходимо специальное устройство – машина для сбивания этой смеси, а для охлаждения ее – применение ледяно-соляной смеси. В начале XIX века стало модным мороженое подавать на светских раутах и балах. Предприниматель Розанов впервые в России построил фабрику по производству мороженого, но изготовляли его ручным способом, в очень небольшом количестве, конечно, только для состоятельного потребителя (Пушкину довелось есть такое розановское мороженое). Лишь в 1845 году русскому купцу Ивану Издери был выдан патент «на машину для изготовления мороженого». Но еще долго в России мороженое изготовлялось кустарным способом. В конце 19 века, наконец, в России было освоено промышленное производство этого сладкого продукта. Уже к 1913 году в России ежегодно изготовлялось 0 тысяч тонн мороженого, производимого с применением специальных устройств, так называемых слаботорах – кадках с ледяно-соляной смесью.

Я думаю, Пушкин любил мороженое. В письмах жене он хвалит бал, на котором не был, но узнал, что там было мало народу и много мороженого и добавляет: «Так что мне было бы очень хорошо». И в другом письме (тоже Наталье Николаевне летом 1834 года) в Полотняный Завод, отчитываясь о своем скромном поведении на балу у Фикельмон и раннем отъезде оттуда, он замечает: «Вот наелся я мороженого – и приехал к себе домой в час. Кажется, не за что меня бранить».

Но иногда и любимое Пушкиным мороженое было ему не в радость: так утомляла, отрывала от дела необходимость сопровождать жену на частные балы. Вот об этом он откровенно и пишет в письме Наталье Николаевне 5 мая 1834 года: «Одна мне и есть выгода на балах дремать и жрать мороженое».

Действительно, женатый Пушкин, когда-то заядлый танцор, на балах теперь не танцевал и откровенно скучал. По воспоминаниям современницы, на одном – «он стоял, позевывая и потягиваясь, и сказал два стиха из старинной песни: «Неволя, неволя боярский двор. / Стоя наешься, сидя напишься». (Наверное, он говорил именно о мороженом, его на балах ели стоя). Как не вспомнить русскую песню, которую он приводит в письме жене 30 сентября 1832 года:

«Не дай бог хорошей жены,
Хорошую жену часто в пир зовут,
А бедному-то мужу во чужом пиру похмелье,
Да и в своем тошнит».

А теперь продолжим тему мороженого. Как мы уже говорили, в древности мороженого в современном виде не существовало, а были популярны замороженные соки фруктов, сиропы, щербеты, фруктовый лед, остуженные фрукты с мелко наструганным сладким льдом. Их остужали и замораживали, выставляя на холод или

помещая на ледник. Конечно, ими могли лакомиться только очень богатые люди, ведь для этого лакомства им приходилось посылать своих слуг в горы для того, чтобы набрать там снега или льда.

В гареме хана Гирея (поэма «Бахчисарайский фонтан», 1823 год) невольницы женам его «щербет носили ароматный».

Щербет – старинный восточный прохладительный охлажденный напиток. О нем мог слышать, а может, и пить Пушкин в Крыму, на Кавказе, в Кишиневе и Одессе. Согласно турецкой кухне, его готовят из соков кислых фруктов – апельсинов, алычи, граната с добавлением воды, сахара или меда. Обязательными компонентами щербета являются сок лимона и розовая вода (настой на розовых лепестках) или несколько капель розового масла. Оттого он так ароматен. Щербет иногда замораживали, ставя в снег. Такие замороженные фруктовые напитки, соки, как указывалось выше, назывались «льдинками», они и были очень популярны и на Востоке, и в Европе. Современный рецепт щербета см. **Приложение (30)**.

Но вернемся к Пушкину в 1824 год, когда он был сослан из Одессы в Михайловское. Опять очень круто изменилась вся его жизнь: ни театров, ни танцев, ни шумного общества, ни застолий с друзьями в ресторанах, ни заграничных деликатесов.

Когда в конце 1824 года, после ссоры с поэтом родители, покидая Михайловское, увезли с собой в Петербург своих поваров, обязанности хозяйки и поварихи поневоле взяла на себя Арина Родионовна, которая, конечно, не обучалась кулинарному искусству, но с этой обязанностью справлялась неплохо – все кушанья она готовила с большим старанием, с душой, с любовью к своему питомцу. Да Арине Родионовне и было из чего готовить: в Михайловском были самые разнообразные продукты, все, что **требовалось хорошей русской кухне: мясо, птица, яйца, молоко, масло, в озере в изобилии рыбы, в огороде овощи, в саду фрукты, много всякой садовой и лесной ягоды, в лесу грибы, разные крупы и мед.**

Жизнь в Михайловском и кулинарное искусство простой крепостной русской крестьянки Арины Родионовны и тоже крепостных тригорских поваров помогли Пушкину лучше узнать русскую кухню (с ней он уже познакомился ребенком в Захарово). А некоторые русские кушанья стали у Пушкина любимыми.

Лев Сергеевич, брат поэта, отмечал в своих воспоминаниях, что в Михайловском, как и у Онегина в деревне, действительно обед был «довольно прихотливым», а Языков – затейливым. «Благодатной хозяйкой Михайловского» называл Арину Родионовну поэт Н.М.Языков, гостивший в Тригорском и навещавший Пушкина у него дома. Кулинарное искусство, «святое хлебосольство» ее воспел он в стихотворении «Няне А.С.Пушкина» в 1827 году, обращаясь к ней «Свет Родионовна»:

«С каким радушием – красую древних лет
Ты набирала нам затейливый обед,
Сама и водку нам и бражку подавала,
И соты, и плоды, и вина уставляла
На милой тесноте старинного стола!»

А.П.Распопов – племянник Е.А.Энгельгардта, последнего директора Лицея, оставил воспоминания о посещении им с друзьями-гусарами Пушкина в июне-июле 1825 года: «В Михайловском мы провели четыре дня. Няня около нас хлопотала, сама приготавливала кофе, поднося, приговаривая: «Крендели вчерашние, ничего, кушайте на доброе здоровье, а вот мой Александр Сергеевич изволит с мослом кушать ржаной». Пушкин выходит к нам около 12 часов, обедали мы в час, а иногда позднее. Няня на дорогу одарила нас своей работы пастилой и напутствовала добрыми пожеланиями».

В Тригорском, соседнем имении П.А.Осиповой, Пушкина всегда радушно угощали (но они приезжали к ним, отобедав уже у себя в Михайловском). О тригорских угощениях гостей – А.С.Пушкина и Н.М.Языкова – писал последний своим родным: «Изобилие плодов земных, сладости и сласти искусственные, как то варенья, вина и прочее – это составляет восхитительное житье».

В Тригорском Пушкина угощали мочеными яблоками, любимыми им. Вспоминала дочь хозяйки Мария Ивановна Осипова: «Бывало, беседуем мы все до поздней ночи – Пушкину и захочется яблок». Тогда они начнут просить ключницу: «Принеси да принеси **моченых яблок**». Ключницу звали Акулиной Панфиловной. Вероятно (как он и обещал ей), в благодарность за вкусные моченые яблоки и как компенсацию за беспокойство, десять лет спустя А.С.Пушкин попадью в «Капитанской дочке» назовет тоже Акулиной Панфиловной, которая славилась тем, что «приготовляла совершенно особенным образом» соленые огурцы. В чем была эта совершенная особенность и держала ли ее попадья в тайне, неизвестно. А вот жители села Новинки близ Нижнего Новгорода еще с давних времен славившиеся своими необыкновенно вкусными солеными огурчиками, рецепт их приготовления хранили в секрете, да в таком строгом, что девушкам из этого села запрещалось выходить замуж за женихов из других мест, чтобы не было «утечки информации» за пределы Новинок. А что эти огурчики были необыкновенные, говорит тот факт, что они пользовались громадным спросом на Макарьевской, а затем и на Нижегородской ярмарке. Соленые огурчики из Новинок раскупались мгновенно по цене ... черной икры. Некоторые секреты их приготовления удалось узнать, о них см. **Приложение**. Но, может быть, главное так и осталось секретом.

Как мочили яблоки в старину, вероятно, и в Тригорском, и в английском клубе в пушкинское время см. **Приложение (33)**.

О любви к моченым яблокам поведали в своих воспоминаниях и В.А.Нащокина, и П.А.Вяземский, который писал о Пушкине: «... на иные вещи был он ужасный прожора. Помню, как в дороге съел он почти одним духом двадцать персиков, купленных в Торжке. Моченым яблокам также доставалось от него нередко». О том, что Пушкин был «прожора» на персики, рассказала жительница Твери. Муж ее, будучи 16-летним мальчиком, видел Пушкина, который «сидел на окне гостиницы Гальяни, поджав ноги, и глотал персики». Я думаю, что «про персики» - рассказы двух очевидцев об одном случае. Опочецкий торговец И.И.Лапин в своем дневнике 29 мая 1825 года записал, что видел Пушкина в Святогорском монастыре на ярмарке. Пушкин своими длинными ногтями «очищал шкорлупу в апельсинах и ел их с большим аппетитом, около ½ дюжины». «Золотые апельсины» видела Людмила в саду Черномора, она могла их срывать и есть, сколько захотела.

Крестьянин деревни Богомолы, что недалеко от Михайловского, вспоминал: «Ребятишки в летнюю пору собирают ягод, понесут ему продавать, а он деньги заплатит и ягоды им же отдает. Кушайте, мол, ребятки сами, деньги все равно уплачены». Пушкин, конечно, без ягод не оставался: их было много всяких в господском саду; их и лесные ягоды Арина Родионовна могла приказывать собирать дворовым девушкам, - совсем как у Лариных в «Евгении Онегине». Но, несмотря на все старания няни и гостеприимство тригорских соседей, Пушкин скучал о заморских деликатесах и в нескольких письмах к брату просил прислать из столицы вместе с книгами и спичками вина, горчицу, 12 бутылок рому, сыру (иногда даже определенного сорта – лимбургского).

Очевидно, в конце августа 1826 года Пушкин получил такой пахучий сыр. Он и был причиной такого курьеза, о котором рассказала в своих воспоминаниях М.И.Осипова. Как-то рано утром в начале сентября непричесанная, вся в слезах, запыхавшаяся в Тригорское прибежала Арина Родионовна и рассказала, что накануне вечером Пушкина увез приехавший за ним не то офицер, не то солдат, который ничего в доме «не ворошил» и никаких бумаг с собой не брал. «После я сама кое-что поуничтожила», - сказала няня. Обитатели Тригорского, испугавшись что она уничтожила рукописи Пушкина, в один голос воскликнули: «Что такое?» «Да сыр этот проклятый, что Александр Сергеевич кушать любил, а я так терпеть его не могу, и дух-то от него, от сыра-то этого немецкого такой скверный».

Если «дух» у этого сыра такой же, как у рокфора, то Арину Родионовну понять можно. Вообще в пушкинской кулинарии сыру повезло: он упоминается еще несколько раз: Соболевскому в стихотворном послании Пушкин советует в Твери в ресторане Гальяни заказать макаронны с пармезаном (это итальянский сыр). На Урал в 1833 году до Торжка Пушкин ехал вместе с Соболевским, а потом их пути разошлись. Пушкин пишет жене: «В Торжке завтракали славно, а теперь отправляюсь в Ярополец, а Соболевского оставляю наедине со швейцарским сыром».

Согласно легенде, живя в Михайловском, Пушкин однажды очень поздно возвращался из Тригорского и сильно проголодался; и не удивительно. А.П.Керн рассказывала в своих воспоминаниях, что Пушкин, обедая у себя очень рано, у них в Тригорском не обедал и вообще ел очень мало. Он пожалел тревожить уже спавшую Арину Родионовну и, найдя холодную вареную картошку в мундире, почистил ее, раздул огонь в печи (там всегда тлели угли) и на коровьем масле зажарил эту картошку целиком. Блюдо ему понравилось, он стал угощать им друзей (возможно, А.А.Дельвига, посетившего Пушкина в апреле 1825 года; Н.М.Языкова, гостившего у П.А.Осиповой летом 1826 года и посещавшего Пушкина в Михайловском), и те дали такому кушанью название «картофель по-пушкински».

Много блюд в пушкинской кулинарии, многие он любил и ел с удовольствием, но лишь картофель сохранил имя поэта. А, может быть, это только легенда.

По воспоминаниям А.П.Керн, мать гордилась им (А.С.Пушкиным) и была рада и счастлива, когда он посещал их и оставался обедать. Она заманивала его к обеду печеным картофелем, до которого тот был большой охотник (Петербург 1827-29 гг.).

Чарский – герой неоконченной прозы «Египетские ночи» «прикидывался ... самым тонким гастрономом, хотя ... втайне предпочитал **печеный картофель** всевозможным изобретениям французской кухни».

Лев Сергеевич (брат поэта) утверждал, что Чарского, более других своих героев, Пушкин наделил своими чертами. Но Пушкин не притворялся гастрономом, но любил вкусную еду, отдавал должное изысканным французским кушаньям, что не мешало ему любить печеную картошку. Как ее мог приготовить сам Пушкин см. **Приложение (34)**.

По рассказам сестры поэта Ольги Сергеевны, записанным Анненковым, когда Пушкин заказал панихиду по «боярину Георгию», то есть памяти Байрона, и в подражание умеренности в еде английского поэта некоторое время ел один картофель. Жене в письме из Болдина осенью 1833 года сообщал, что обедает «картофелем и грешневой кашей».

В сентябре 1835 года в письме из Михайловского он сообщает Наталье Николаевне свое деревенское меню: «Ем я печеный картофель, как маймист, и яйца всмятку, как Людовик XVIII. Вот мой обед...». (Маймистами в Петербурге называли финнов).

Есть байка о Пушкине, Соболевском и картошке: Соболевский славился искусством рифмоплетения и даже подсказывал Пушкину рифмы. Однажды Александр Сергеевич попросил Сергея Александровича подсказать рифму на слово «Мефистофель», - «Думая, - профиль». «Неправильно, - возразил Соболевский, - гораздо проще «картофель».

Как видно, А.С.Пушкин ел только очень **простые блюда из картошки**. Это объясняется тем, что в пушкинское время из нее просто еще не придумали великое множество кушаний, иногда и очень затейливых. Ведь в то время картошка была относительно новым овощем, она появилась в России всего примерно за 40 лет до рождения А.С.Пушкина. А любовь к картошке у поэта заложена в генах: пионером выращивания в России картофеля или «земляного яблока», как ее называли в то время, был прадед поэта Абрам Петрович Ганнибал. В 1760 году в своем имении под Санкт-Петербургом Суйде он засадил ею всю свою землю. После сбора урожая картофелем были заполнены все подвалы и погреба. Так в России было создано первое картофелеводческое хозяйство.

В музее А.П.Ганнибала в Суйде в Ленинградской области один из экспонатов – старинный сундук, в котором, по преданию арап Петра привез первый посадочный материал клубней картофеля в Суйду. В 1765 году по повелению Екатерины II в Москву из Германии были выписаны 57 бочонков картофеля, который тут же был разослан по России. Тогда-то и состоялось массовое знакомство русского народа с «земляными яблоками». В том же году Сенатом было издано специальное «Наставление, как разводить и употреблять «земляные яблоки», которые в Англии называются потетес, а в иных местах земляными грушами, тортуфелями и картуфелями». В 1937 году академиком Николаем Вавиловым в Суйде была открыта станция по селекции этого овоща, на которой было создано много сортов картофеля. А в 1974 году это хозяйство поглотило старое кладбище, где было похоронено не одно поколение жителей Суйды, в том числе и страстный любитель картошки дед А.С.Пушкина. Ночью бульдозер сравнял все могилы с землей, и это место засадили картофелем.

Осенью 2005 года в Суйде открыт второй музей – музей картофеля.

По рассказу псковского старожила П.Рослова в журнале «Русская старина» за 1880 год, вызванный Николаем I, А.С.Пушкин в сентябре 1826 года по дороге из Михайловского в Москву, в Пскове во время перезакладки лошадей, в тамошней харчевне поэт попросил поест. «Подали щей с неизбежной приправкою нашей народной кухни – малою толикой тараканов. Преодолев брезгливость, Пушкин хлебнул несколько ложек и, уезжая, оставил углем или мелом на дверях (а может, и нацарапал перстнем на оконном стекле) следующее четверостишие:

«Господин Фон Адеркас,
Худо кормите вы нас.
Вы такой же ресторатор,
Как великий губернатор»
(Адеркас – псковский губернатор).

После аудиенции и беседы с царем в Чудовом дворце Московского Кремля, Пушкин сразу поехал в дом дяди Василия Львовича на Старую Басманную без предупреждения, как снег на голову. Когда Соболевский, узнав что Пушкин у дяди, с бала в доме князя Куракина, который расположен тоже на Старой Басманной, прибежал туда, дядя угощал племянника ужином. Василий Львович по всей Москве был известен не только как поэт, любезный светский человек, чемпион по игре в буриме (сложением стихов на заданную рифму), но и как большой гурман и гастроном, а также хлебосольный хозяин. Он охотно давал обеды и весьма недолго любил тех, кто мало ел и плохо разбирался в еде, любил и умел удивить диковинкой, например, макаронами или лаборданом.

Известен один из экспромтов Василия Львовича:

«Что наша жизнь – роман,
Что наша страсть – туман.
А лучше что всего?
Бифштекс и лабордан»

Его повар Влас, которого хозяин на французский манер называл «Блас», считался одним из лучших поваров Москвы, оставивших после смерти много своих учеников – умельцев русской и французской кухни.

Но **лабордан**, рецепт которого дядюшка Пушкина привез из Парижа, он готовил сам. Рецепт лабордана см. **Приложение (35)**. Я очень давно солю так горбушу и кету, и даже селедку, но не знала, что готовлю и едимы мы «лабордан» по рецепту Василия Львовича. (Лабордан очень понравился гоголевскому Хлестакову, им его угощали на завтраке, устроенном в богоугодном заведении: «Очень вкусная рыба»).

Город Нижегородской губернии Арзамас славился породой крупных гусей – арзамасской. В честь них и было названо литературное общество, где В.Л.Пушкин был

старостой. Говорят, что после приема нового члена в это общество на стол подавали жареного гуся. На Рождество в доме Василия Львовича тоже его готовили.

Макароны в пушкинское время были еще мало известны, их привозили прямо из Италии, и считалось, что «варить макароны – великое искусство: Надобно применяться к этому». Мы все давно уже «применились», и с этим делом прекрасно справлялась моя внучка, еще не быв школьницей.

А тогда макаронами угощали преимущественно в домах столичной знати или в дорогих ресторанах (вспомним макароны с пармезаном у Пожарского в Торжке, но об этом позднее). Великий наш баснописец Иван Андреевич Крылов был известнейшим чревоугодником и «съедал по три блюда макарон».

Может быть, каким-то изысканным блюдом и угощал дядя своего племянника вечером 8 сентября 1826 года в своем доме на Старой Басманной, куда Пушкин явился после аудиенции у Николая II в Кремле?

Этот небольшой деревянный дом сохранился, и правительством Москвы решено, что в нем будет музей Василия Львовича Пушкина. Сейчас там идут реставрационные работы. А к 205-летию со дня рождения А.С.Пушкина в Музее Пушкина на Пречистенке была открыта интересная выставка «Ах, Базиль». Задумана и осуществлена она очень оригинально: зрители как бы через окна смотрят на комнаты, где размещены ее экспонаты, они и лягут в основу экспозиции музея Василия Львовича на Старой Басманной улице.

Весной 1827 года с приездом Пушкина в Петербург состоялось его примирение с родителями (с которыми он был в ссоре с 1824г года). П.А.Вяземский счел нужным подогреть чувства поэта и писал Пушкину: «Часто ли обедаешь дома, то есть в недрах Авраама? Сделай милость, обедай чаще. Сергей Львович в брата хлебосол и любит кормить». (Вопрос - чем и как кормить?)

Петр Андреевич несколько лукавит, превознося хлебосольство отца поэта. Нередко он подтрунивал над его прижимистостью при угощении гостей. Язвительно-остроумный князь, сообщая в Москву жене о помолвке поэта, в письме 22 апреля 1830 года немного злословит: «Мы сегодня на обеде у Сергея Львовича выпили две бутылки шампанского, а у него по-пустому пить двух бутылок не будут. Мы пили здоровье жениха».

Об этих двух бутылках шампанского пишет Вяземский и самому поэту: «Более всего убедила меня в истине женитьбы твоей вторая экстренная бутылка шампанского, которую отец разлил... Я тут ясно увидел, что дело не на шутку. Я мог не верить письмам твоим, слезам его, но не мог не поверить его шампанскому».

Но, говоря о щедром хлебосольстве Василия Львовича и скуповатости его младшего брата, не надо забывать, что старший брат не был стеснен материально; его гражданская жена Анна Николаевна Ворожейкина, московская купчиха, была богатой женщиной. А.С.Пушкин внял совету Вяземского, но обедал у родителей редко, и на него «находила хандра», как вспоминала А.П.Керн.

Осенью 1826 года Пушкин из Москвы вернулся в Михайловское, ехал через Тверь и Торжок, еда в ресторанах у Гальяни и Пожарского произвела на него большое впечатление, и вдохновила его на стихотворное кулинарное послание, где полученным гастрономическим опытом поэт спешит поделиться со своим близким приятелем С.А.Соболевским, большим гурманом, который оценил пушкинские кулинарные советы. В письме из Михайловского 9 ноября он пишет, что если приятелю придется ехать этой же дорогой, то необходимо запастись хорошим вином. А затем в стихотворной форме сообщает гастрономические достопримечательности местностей, по которым проходит путь, и подробную инструкцию, как определить свежесть форели и тонкости приготовления из нее ухи, не надеясь на искусство местных поваров – целое кулинарное руководство (опять Вяземский не прав: иногда и Пушкин «постигал тайны поваренного искусства»):

«У Гальяни, иль Кольони
Закажи себе в Твери
С пармезаном макарони
Да яичницу свари.
На досуге отобедай
У Пожарского в Торжке.
Жареных котлет отведай (именно котлет)
И отправься налегке.
Как до Яжельбиц дотащит
Колымагу мужичок,
То-то друг мой растарашит
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».

Пармезан – полуострый итальянский терочный сыр. До сих пор в Италии очень популярен к макаронам соус Россини, состоящий из тертого пармезана, сливок и мускатного ореха, придуманный Джакомо Россини (1792-1868 гг.), который был не только знаменитым композитором, но и кулинаром.

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»

О селедке (вероятно, соленой) Пушкин упоминает в более раннем (от 1825 г.) письме тоже из Михайловского другому другу-приятелю П.А.Вяземскому: поэт рассказывает о цветочно-кулинарном диалоге между ним и Анной Николаевной Вульф. На ее вопрос Пушкину, какой запах ему больше нравится: запах розы или резеды, он ответил: «селедки». (Такое было насмешливо-пренебрежительное отношение Пушкина к влюбленной в него девушке).

В черновике «Путешествия Онегина» Пушкин снова подчеркивает кулинарную специализацию этого региона России – Валдая-Торжка в изготовлении заварных баранок: проезжая по этим местам Онегин:

«...Тут у привязчивых крестьянок
Берет три связки он баранок».

Гальяни – итальянец, который содержал очень популярную и лучшую в Твери гостиницу и при ней ресторан.

Кольони – по-итальянски глупец, дурак.

Пармезан – итальянский сыр.

Немного непривычно словосочетание «**яичницу свари**». Но действительно, согласно кулинарной книге и в самом деле варят яичницу-болтуню. Рецепт ее см. **Приложение (36)**.

На картине Веласкеса «Женщина, приготавливающая яичницу» видно, как в кастрюле с горячей водой, стоящей на огне, плавает яичница-глазунья из двух яиц. Стряпуха собирается еще разбить туда третье. Оказывается, яичницу, и не только болтуню, но и глазунью, действительно можно не только жарить, но и варить.

Сваренной яичницей угощала Пушкина Марья Федоровна в Захарове в июле 1830 года.

Шабли – лучшее белое французское вино из департамента Ионна, отличается прозрачностью, крепостью и свойством быстрого и легкого опьянения. (Даже жалко такое вино вливать в уху, может быть, заменить каким-нибудь тоже очень хорошим, но другим? Как в старинном рецепте ухи из осетрины – тоже изысканным сотерном, или шампанским, мадерой, хересом).

Евдоким Дмитриевич Пожарский, ямщик, затем основатель и содержатель лучшей и знаменитой гостиницы и трактира в Торжке. С начала 19 века им владела Дарья Евдокимовна Пожарская, дочь основателя. Потомственная ямщица, она обладала недюжинным умом, была предприимчива и деловита. Особым лакомством Дарьи Пожарской, прославившим ее, были **котлеты**.

Существуют две версии создания прославленного блюда. По первой – хозяйка гостиницы обучилась этому искусству у повара Александра I, когда он проездом останавливался в Торжке. По второй – более живописной – это блюдо заграничное, секрет его раскрыл некий француз, загостившийся в Торжке. А когда пришла пора расплачиваться, оказалось, что его кошелек пуст, и он предложил оплатить хозяйке кров и харч рецептом неизвестных в России котлет. Сметливая Дарья Евдокимовна отпустила гостя с миром и благодарностью, как бы предчувствуя, что секрет французской кухни принесет ей немалую выгоду. В письме Наталье Николаевне в августе 1833 года, Александр Сергеевич пишет, что проезжая через Торжок, «славно завтракал у Пожарской, которая варит славный квас и жарит славные котлеты».

Пожарские котлеты пришлись по душе и большому гастроному А.И.Тургеневу, проезжавшему через Торжок в 1837 году. А после того, как в гостинице Дарьи Пожарской побывал император, которого счастливая хозяйка угощала своими котлетами, они «понравились Николаю Павловичу и вошли в моду». По рассказу М.Д.Бутурлина, Д.Пожарскую в 1840 году выписали в Петербург, во дворец, чтобы она научила приготовлению своих котлет царских поваров. Есть сведения, что пожарские котлеты, которые ели А.С.Пушкин и А.И.Тургенев, готовились из телятины и курицы, но в рецепте из поваренной книги середины 19 века телятина не упоминается. Рецепт пожарских котлет см. **Приложение (37)**.

Я готовила котлеты строго по этому рецепту – и из одной курятины, и с добавлением телятины, но не обнаружила особый «славный» вкус котлет.

Экскурсовод по пушкинским местам в Торжке рассказала, что там существует легенда о том, что Дарья Пожарская в фарш своих «славных» котлет добавляла фазаньи язычки, а точный рецепт пожарских котлет утерян и, наверное, навсегда. К сожалению, гостиница Пожарских в Торжке недавно сгорела, ходят слухи, что ее подожгли специально по приказу какого-то нового русского, которому не удалось ее купить. Но, конечно эту достопримечательность города скоро восстановят.

Вот очередь дошла и до **форели!** Чтобы определить, свежая ли она, форель перед варкой надо положить в горячий уксус – голубой делается только что уснувшая форель; голубизна – показатель ее свежести. Форель Пушкин ел в Лицее. В стихотворении «Послание к Галичу» (1815 год) можно прочесть такие строки:

«Уж темный уголок
И садик опустели;
Где Ком нас угощал
Форелью, пирогами...»

Ком, согласно античной мифологии – божество пиров, веселых дружеских пирушек.

И, наверное, осенью 1826 года Пушкин вспомнил 1822 год и свою поездку с Александром Раевским в горы, в место слияния рек Ольховки и Березовки. Там их потчевали в духане форелью, только что выловленной старым инвалидом-казаком. Как рассказывает одна из пушкинских легенд, именно этот старик рассказал им историю

своей жизни, на основе которой Пушкин написал поэму «Кавказский пленник». Определять свежесть той форели не было необходимости!

Об **ухе** (не только из форели, а, вероятно, из любой рыбы) и каше в шуточной форме говорит Пушкин в стихотворении «Череп». Вот что писал об истории этого стихотворения Андрей Иванович Дельвиг (1813-1887), – двоюродный брат друга Пушкина Антона Антоновича Дельвига, в своих воспоминаниях: «17 октября 1827 года праздновали день именин А.И.Дельвига на квартире А.А.Дельвига, туда приехал Пушкин и привез с собою подаренный ему А.Н.Вульфom череп из склепа предка Дельвигов, похищенный поэтом Языковым, и вместе с ним стихотворение «Череп», посвященное А.А.Дельвигу:

«Прими сей череп, Дельвиг, он
Принадлежит тебе по праву.
Обделай ты его, барон,
В благопристойную оправу –
Изделье гроба преврати
В увеселительную чашу,
Вином кипящим освяти
Да запивай уху да кашу».

Из этого черепа пили за здоровье именинника. В 1832 году он окончил Петербургский институт путей сообщения, стал очень известным и талантливым инженером-гидротехником, жил и работал в Нижнем Новгороде в 1844-1847 годах, был автором проекта первого в нашем городе водопровода.

В январе 1829 года А.С.Пушкин возвращался из Тверских краев, а именно из Павловского в Петербург. А.Н.Вульф, который был попутчиком, записал в своем дневнике: «Попользовавшись всем достопримечательным по дороге от Торжка до Петербурга, т.е. купив в Валдае баранков (крендели небольшие) у дешевых красавиц, торгующих ими, в вышнем Волочке завтракали мы свежими сельдями».

Но не всегда Пушкину-путешественнику везло с обедами, как в Твери и в Торжке. Не всегда попадались на его пути хорошие почтовые станции, где можно было поесть, как следует. Гораздо чаще такие, о которых Пушкин рассказывает в «Евгении Онегине»:

«На станции клопы да блохи
Заснуть минуты не дают;
Трактиров нет. В избе холодной
Высокопарный, но голодный
Для виду прейскурант висит
И тщетный дразнит аппетит...»

Вечное российское зло – отвратительное обслуживание едой в дороге критикует Пушкин и в стихотворении «Дорожные жалобы» он тоже ропщет на вынужденное «голодание в пути»:

«Долго ль мне в тоске голодной
Пост невольный соблюдать,
И телятиной холодной
Трюфли Яра поминать». (1829 год)

(Холодная телятина – не так уж и плохо, зачастую в дороге и ее не было).

Яр – содержатель французского ресторана на кузнецком Мосту в Москве. Пушкин неоднократно обедал у Яра, например, 27 января 1831 года, поминая так рано умершего друга А.А.Дельвига: «Вчера свершилась тризна по Дельвиге. Вяземский, Баратынский, Пушкин и я многогрешный обедали вместе у Яра»,- писал поэт Н.М.Языков.

Имя Яра встречается в московских записках и письмах Пушкина. «Заезжай к Яру, я там буду обедать...»,- писал он А.А.Мухалову в феврале 1827 года. В черновиках «Домика в Коломне» Пушкин так же упоминает французского ресторатора:

«Фригийский раб, на рынке взяв язык,
сварил его... (У Яра или Копа коптят его)»

Фригийский раб – древнегреческий баснописец Эзоп. Коп – Иван Иванович Конп – содержатель гостиниц «Север» и «Англия», где останавливался А.С.Пушкин в свои приезды в Москву.

Забегая вперед, скажем, что в дальнейшие поездки Пушкина (а их ему предстояло еще немало) были основания для «дорожных жалоб» по этому же поводу – «невольному посту». Вообще, наибольшее число «кулинарных» стихотворений у Пушкина связано с дорогой – ведь и путешествовал он очень много, и в пути был постоянно озабочен тем, чтобы где-то поесть. В 1833 году Пушкин, путешественник с большим опытом, чтобы не надеяться на обеды в придорожных трактирах, постоялых дворах, почтовых станциях, в поездку на Урал по местам «Пугачевского бунта» взял с собой еду и вино, но почти остался и без того, и без другого: его слуга, как писал Пушкин жене, «мало того, что глуп и говорлив, через день пьян, и ест мои холодные дорожные рябчики и пьет мою мадеру».

В последнюю свою поездку в Болдино Пушкин поступил опрометчиво, не взяв в дорогу ничего съестного, но на этот раз ему повезло (12 сентября 1834 года). О том, как это было, сообщил в 1850 году Константин Иванович Савостьянов в письме Владимиру Петровичу Горчакову.

К.И.Савостьянов – воспитанник Московского университета, служил в Тифлисе в 1829 году и встречался с Пушкиным во время пребывания его там. В 1834 году вышел в отставку. В.П.Горчаков – один из ближайших кишиневских друзей А.С.Пушкина. Савостьянов и его отец Иван Михайлович – купец 1-ой гильдии, ехали через Нижегородскую губернию. На одной станции, по пути от Арзамаса до Лукоянова, в селе Шатки, Иван Михайлович во время смены лошадей вошел в станционную избу позавтракать, а сын его с больным желудком остался в карете. Иван Михайлович обратил внимание на ходившего там из угла в угол господина. Это был Пушкин, который позвал хозяйку и спросил у нее что-нибудь пообедать, «вероятно, ожидая найти порядочные кушанья по примеру некоторых станционных домов на больших трактах», – как пишет К.И.Савостьянов и продолжает свои воспоминания со слов отца: «Хозяйка, простая крестьянская баба с хладнокровием отвечала ему: «У нас ничего сегодня не готовили, барин». Пушкин, все-таки имея лучшее мнение о станционном дворе, спросил подать хоть щей да каши. «Батюшка, и этого нет, ныне постный день, я ничего не стряпала, кроме холодной похлебки». Пушкин, раздосадованный вторичным отказом бабы, остановился у окна и ворчал сам с собою: «Вот я всегда бываю так наказан, черт возьми! Сколько раз я давал себе слово запасаться в дорогу какой-нибудь провизией и часто голодал, как собака!».

В это время И.М.Савостьянов приказал принести из кареты свой дорожный завтрак и вина и предложил Пушкину разделить его с ним. Пушкин с радостью воспользовался приглашением и скоро удовлетворил свой голод. Потом в заключение завтрака, запивая вином соленые кушанья, спросил радушного Ивана Михайловича, кого он обязан поблагодарить за такое вкусное угощение, чтоб выпить за его здоровье вина из дорожной фляги. Когда была названа Иваном Михайловичем его фамилия, Пушкин спросил, не родил ли он Константина Ивановича, а когда узнал, что это сын его и сидит в карете, то послал за ним.

Но вернемся к 1826 году. В декабре Пушкин из Михайловского вернулся в Москву и поселился у Соболевского на Собачьей площадке. Богатый и щедрый приятель кормит поэта роскошными завтраками и обедами, возит по ресторанам и прочим злачным местам Москвы. 25 мая 1827 года, приехав в Петербург впервые после ссылки, Пушкин поселился у Демута в бедном номере из двух комнат с окнами во двор. В октябре, побывав в Михайловском, вернулся в Демуту гостиницу, а в октябре к нему присоединился и Соболевский. В полицейском рапорте фон Фока (ближайшего помощника шефа жандармов Бенкендорфа) можно прочесть: «Здесь и известный Соболевский возит Пушкина по трактирам, поит и кормит за свой счет, Соболевского

прозвали «брюхом Пушкина». (А.С.Пушкин в благодарность за гостеприимство С.А.Соболевского, за его хлеб-соль заказал тайком специально для него свой портрет художнику Тропинину и поднес его приятелю в «пышной великолепной рамке «в виде сюрприза»). Гостиница Демута или Демутов трактир, как называли ее петербуржцы, считалась в пушкинское время одной из лучших в городе. Вся холостая петербургская жизнь поэта была связана с этой гостиницей (про Пушкина говорили современники, что неженатый «он жил все больше по трактирам»). Он там много работал: в октябре 1828 года у Демута была завершена «Полтава». Много обедал один и с друзьями. В 1828 году он праздновал там День Лицея. 20 октября 1828 года из гостиницы Демута Пушкин уехал в имение П.А.Осиповой Малинники в Тверской губернии.

На Тверской земле, в гостях у своих друзей Пушкин бывал не раз. Е.Е.Синицына, дочь тверского священника Смирнова, близкого к семейству Павла Ивановича Вульфа, в январе 1829 года гостила у них в Старице и Павловском, став свидетельницей одного из «заездов» Пушкина в Тверские края. Она оставила свои воспоминания об этом и пишет, что на сладкое за обедом, где был и Пушкин, подавали картофельный клюквенный кисель. Старинный рецепт киселя из клюквы и картофельной муки (крахмала) см. **Приложение**. «По вечерам часто угощали Александра Сергеевича клюквой, которую он особенно любил. Клюкву с сахаром обыкновенно ставили ему на блюдечке». Как хранили клюкву в старину см. **Приложение (38)**.

В любви к клюкве Пушкин был не одинок. В 1828 году им было написано стихотворение «Кто знает край, где небо блещет...», посвященное графине Марии Мусиной-Пушкиной (в девичестве княжне Урусовой), вернувшейся из путешествия по Италии и обрадовавшейся русской клюкве. Поэтому понятен смысл эпитафии, выбранного поэтом к этому стихотворению:

«По клюкву, по клюкву,
По ягоду по клюкву».

Это слова из народной песни «По клюкву», теперь уже забытой.

В старину **из клюквы с сахаром делали конфеты** (может, ими и угощали Пушкина в Павловском?). Рецепты конфет из клюквы см. **Приложение (39 и 40)**.

А.О.Смирнова вспоминала, что граф Станислав Потоцкий часто устраивал у себя в Петербургском доме балы и вечера, и холостой Пушкин (отличный танцор) был постоянным их посетителем (конец 1820 года). Гостям подавали «желтенькие соленые яблоки и морошку, любимую Пушкиным бруснику и брусничную воду, клюквенный морс и клюкву, кофе с мороженым (кофе-гляссе), печения, даже коржики, а пирожным конца не было». Так что, Пушкин мог угощаться от всей души. Рецепт моченой морошки см. **Приложение (41)**.

А о **брусничной воде**, мы помним, что ею угощали Ленского и Онегина, приехавших в гости в дом Лариных, Пушкин пишет:

«На столик ставят вощаной
Кувшин с брусничною водой»
(Вощаной – натертый воском).

Непонятно, почему Онегин боялся, чтобы ему брусничная вода не наделала вреда? Брусничная вода, по мнению народных целителей, обладает лечебными свойствами: повышает аппетит и помогает при лихорадке.

Действительно, содержащаяся в бруснике бензилбензойная кислота уничтожает болезнетворные микробы. Недаром брусничную воду готовят без всяких консервантов, и она может храниться долгое время даже при комнатной температуре. Рецепт брусничной воды см. **Приложение (42)**.

Вот как о водах говорится в старинных кулинарных книгах – «под общим сим названием разумеются разные воды: дистиллированные, простые, то есть без водки и винного спирту, из одних цветов, душистые и лекарственные из разных ягод, цветов,

растений, кореньев. Потом воды спиртовые». В спиртовые воды добавляли коньяк домашнего изготовления, так называемую французскую водку.

Рецепт простой яблочной воды см. **Приложение (43)**. Конечно, такая яблочная вода долго не хранилась даже на холоду, в погребе.

Онегин в доме покойного дяди в одном из шкафов вместе со строем наливки нашел «кувшины с яблочной водой». Возможно, это была спиртовая вода и с немалым содержанием алкоголя, т.к. она просто в комнате.

В 1829 году Пушкин совершил поездку на Кавказ в действующую армию. Чтоб сократить путь, он миновал Курск и Харьков, а поехал прямо по тифлисской дороге и, как он писал, «жертвуя хорошим обедом в Курском трактире (что не безделица в наших путешествиях)». В это путешествие по Кавказу Пушкину иногда приходилось и просто поголодать. В стихотворении «Путешествие в Арзрум» во время похода 1829 года он поведал о трудных поисках еды, так как по дороге ему попадались очень бедные селения, где с трудом можно было достать самой простой пищи: десяток яиц, молока, даже кислого, и сыру. Каких только кулинарных приключений не испытал Пушкин во время этого «путешествия в Арзрум»: ему довелось познакомиться тогда с калмыцкой, армянской, грузинской, немецкой кухнями и вспомнить, что ели в его поэме «Кавказский пленник». Пировал он с тифлисской молодежью и уходил голодным со званого обеда у генерала, с трудом «доставал» в горах «хлеб насущный» в бедных селениях, зато отвел душу в лагере Раевского, где угощали его друзья.

Не понравилось ему **калмыцкое угощение**, которое он попробовал по дороге в степи. В кибитке в котле варился чай с бараньим жиром и солью. Юная калмычка любезно предложила Пушкину свой ковшик с чаем. «Я не хотел отказаться и хлебнул, стараясь не перевести дух. Не думая, что другая народная кухня могла произвести что-нибудь гаже», - вот так эмоционально поэт выразил свои вкусовые впечатления от калмыцкого чая. «Я попросил чем-нибудь заесть. Мне дали кусочек сушеной кобылятины; я был и тому рад» («Путешествие в Арзрум во время похода 1829 года»).

В.В.Похлебкин приводит такой рецепт калмыцкого чая: его варят из кирпичного чая на воде с молоком коров или яков, со сливочным маслом, солью и перцем. Вкус его, конечно, очень своеобразен, поэтому реакция Александра Сергеевича понятна, и он был так поражен еще и непривычным запахом. Чай ему так не понравился, что он подумал, что тот приготовлен с бараньим жиром. Похлебкин отмечает, что необходимо его пробовать ежедневно по два-три раза, чтоб «раскусить, привыкнуть и пристраститься» к калмыцкому чаю. Пушкина не хватило и на один раз.

Ничего удивительного, что А.С.Пушкин смог смириться со вкусом сушеной конины – ведь это высококачественное, вкусное национальное блюдо не только калмыков, но и казахов, киргизов и других степных народов. Да и многим русским нравится такой деликатес как сырокопченая колбаса, в состав которой входит конина.

Людам, привыкшим к кушаньям своей национальности, часто не нравятся блюда другой кухни, прежде всего, хлеб. Ведь именно в отношении хлеба складываются стойкие пристрастия, характерные для всей нации, веками употребляющей один определенный вид хлеба, например, кислый (дрожжевой) ржаной хлеб у русских и пресный белый у народов Кавказа. Вот здесь действительно о вкусах не спорят.

Ржаной русский хлеб, как мы видим, называют черным. Так его называет и А.С.Пушкин в «Дубровском»: голодному почтальону Дубровского – дворовому мальчику Мите старуха «сунула ломоть черного хлеба».

Вот что написал Пушкин в «Путешествии в Арзрум»: «В армянском селении вместо обеда съел я проклятый **чюрек**, армянский хлеб, испеченный в виде лепешки пополам с золою. Дорого бы я дал за кусок русского черного хлеба». Затем Пушкин добавляет, что «справедливости ради, нужно заметить, об этих чюреках очень тосковали пленные турки, едя ржаной русский хлеб».

Правильно армянский хлеб называется не «чуреком», а лавашем. Это выпеченный из пшеничной муки пресного теста тындырный хлеб. В Грузии такой хлеб

зовут тониспури. Этот хлеб в виде лепешек выпекают на вертикальных стенках врытых в землю печах – тындырах.

Спустя много лет, если верить воспоминаниям В.А.Соллогуба, первые литературные опыты которого поощрял Пушкин и давал ему советы, у поэта не было такого почтения к русскому хлебу: сайки (правда, это были белые булки, а не ржаной хлеб) он сделал предметом шутки. Вот что можно прочесть в этих воспоминаниях: «незадолго до дуэли почти каждый день ходили они с Пушкиным гулять по толкучему рынку, покупали там сайки, потом на Невском проспекте предлагали эти сайки светским разряженным щеголям, которые убегали от них с ужасом».

А в 1829 году на Кавказе, скучая о **ржаном русском хлебе**, Пушкин вспомнил о своем приятеле «Ш», по возвращении из Парижа говорившем: «Худо, брат, жить в Париже: есть нечего, черного хлеба не допросишься». (Очевидно, это был Петр Васильевич Шереметьев – чиновник дипломатической службы при посольстве в Париже в 1827 году). (А русские до сих пор за границей тоскуют об этом хлебе).

Приготовленная старой армянкой **баранина с луком** (по-армянски - кчуч) показала Пушкину верхом поваренного искусства и примирила его с армянской кухней.

А таких **вкусных груш**, какие он ел в Тифлисе, в России Пушкину, наверное, есть не доводилось! Об эксцентричном поведении поэта в Тифлисе представитель грузинской аристократии князь Е.О.Палавалдова оставил такие воспоминания: «видели его, как переносил в открытую целую стопку чуреков. На Эриванскую площадь выходил в шинели, накинутой прямо на ночное белье, покупая груши, тут же, в открытую и не стесняясь никем, поедал их...» (В Тифлисе, значит, чуреки были вкусными, иначе зачем Пушкину так много – целая стопка?).

В Тифлисе Пушкин ездил в немецкую колонию и там обедал. «Пили там делаемое пиво, вкусу очень неприятного, и заплатил очень дорого за очень плохой обед». Конечно, по одному обеду нельзя судить обо всей национальной кухне. А в военном лагере еда и питье были просто интернациональны: Пушкин с братом и друзьями в палатке генерала Николая Раевского - младшего запивали грузинский шашлык английским пивом и французским шампанским. Вот такой обед был Пушкину по душе!

В помещении одного казацкого поста Пушкин увидел потрепанный томик своей поэмы «Кавказский пленник» и перечитал его. В этой поэме поэт упоминает еду и питье черкесов и дает в примечании к ней пояснение. Молодая черкешенка раненого, умирающего от жажды пленника, напоив его кумысом, спасла от смерти:

«С улыбкой жалости отрадной,
Колена преклонив, она
К его устам кумыс прохладный
Подносит тихою рукой...
И он, собрав остатки сил,
Веленью милому покорный,
Привстал – и чашей благотворной
Томленья жажды утолил».

В примечаниях к поэме Пушкин дает пояснение: «**Кумыс** делается из кобыльего молока; напиток сей в большом употреблении всеми горскими и кочующими народами Азии. Он довольно приятен вкусу и почитается весьма здоровым». (Кумыс – национальный напиток калмыков, жаль, что Пушкина не угостила им молодая калмычка, тогда бы «благотворная чаша» его сделала бы поэта более снисходительным к национальной кухне этих «друзей степей»).

Можно сделать вывод о личном отношении А.С.Пушкина к восточной кухне (калмыцкой и кавказской). Он был способен к объективной ее оценке, но в определенных границах: до тех пор, пока любая национальная кухня напоминала своим вкусом русскую или европейскую, Пушкин воспринимал ее без всяких предубеждений

и порой одобрял ее, но если те или иные блюда выходили за рамки традиционного вкуса, поэт, как всякий обычный русский человек, занимал позицию неприятия.

Юная «дева гор», сначала пожалевшая, а потом полюбившая пленного русского, каждый вечер делит с ним свой ужин:

«Когда же рог луны сребристой
Блеснет за мрачною горой.
Черкешенка, тропой тенистой,
Приносит пленнику вино,
Кумыс, и ульев сот душистый,
И белоснежное пшено;
С ним тайный ужин разделяет».

Я думала, что **белоснежное пшено** – это вареный рис.

Перед отъездом из действующей армии в Россию 7-го июля 1829 года А.С.Пушкин присутствовал на военном параде и торжественном обеде в честь взятия Арзрума, на котором присутствовал весь генералитет, начальники отдельных частей, армянские епископы, турецкие сановники, представители различных национальностей, входящих в состав отрядов, участвующих в военных действиях. В посреди этих блестящих мундиров, пестрых и ярких восточных костюмов невольно бросался в глаза скромный черный фрак русского поэта.

В 1830 году масленицу в Москве Пушкин праздновал с **блинами**, хотя это случилось для него неожиданно. Об этом рассказала в своих воспоминаниях Татьяна Дементьева, цыганка Таня, как звал ее Пушкин. (Ему нравилось ее пение, и он нередко заходил к ним в дом, когда перед женитьбой был в Москве). А это утро было на масленице, и мороз... лютый, и Пушкин на лежанку взобрался. «Хорошо, говорит, тут – тепло, только есть хочется». А я ему говорю: «Тут, поблизости харчевня одна есть, отличные блины там пекут, хотите, пошлю за блинами?» Он с первого раза побрезгал, поморщился. «Харчевня, говорит, грязь». «Чисто, будьте благонадежны, сама не стала бы есть». «Ну, хорошо, посылай,- вынул он две красненькие,- да вели, кстати, бутылку шампанского купить». Дядя побежал, все в минуту спроворил, принес блинов, бутылку, сбежались подружки, и стал Пушкин нас потчевать: на лежанке сидит, на коленях тарелка с блинами,- смешной такой, есть да похваливает: «Никогда таких вкусных блинов не едал», шампанское разливает нам по стаканам».

И сразу вспоминаем Лариных:

«У них на масленице жирной
Водились русские блины».

В стихотворении «Осень» (1833 г.) Пушкин говорит о блинах и мороженом на масленицу:

«... и жаль зимы старухи,
И, проводив ее блинами и вином,
Поминки ей творим мороженым и льдом».

В стихотворении «Моя родословная» есть у Пушкина строка: «Не торговал мой дед блинами». Намекая на А.Д.Меньшикова, сподвижника Петра I, его «правой руки», который в молодости был разносчиком пирогов и блинов. Неуважительно высказавшись о потомках торговца блинами, Пушкин очень «уважал», как мы заметили, сами блины.

А.О.Смирнова писала, что Пушкин розовые блины «съедал сразу 30 штук, после каждого блина выпивал глоток воды и не испытывал ни малейшей тяжести в желудке». (На блины Пушкин, значит, тоже был «прожора», говоря языком Вяземского. Хотя я не верю, что можно сразу съесть 30 блинов).

Смирнова объясняет, что «розовые блины» - это блины со свеклой, и добавляет, что блины бывают разные: «гречневые, потом с начинкой из рубленых яиц, потом **крупчатые блины со сметками, крупчатые розовые**». Крупчатые – из крупчатки – муки высшего сорта из пшеницы твердых сортов.

В книге, где даны старинные рецепты блинов, все эти блины я нашла, кроме розовых – пушкинских. Там даны рецепты **блинов пресных и на дрожжах, из пшеничной и гречневой муки, блинов кашных (манная каша смешивается с тестом), есть постные блины, блины красные (не по цвету, а по вкусу), блины с припеком.** Рецепты их см. Приложение (45).

Перед женитьбой, в конце лета 1830 года, Пушкин, вероятно, захотелось вспомнить детские годы и он ездил в Захарово, где встретился с дочерью своей няни Марьей Федоровной, крестьянкой этого села. Вот как она вспоминает этот приезд Пушкина: «Я сижу, смотрю – тройка, а он уже ко мне в избу бежит. «Чем же вас, батюшка, угощать я стану? Яишенку сделаю?»- обратилась хозяйка к гостю. «Ну, сделай, Марья». Пока он пошел в сад, я ему яишенку-то и сварила. Он пришел, покушал».

Пушкин был грустен, так как от прежнего порядка и красоты Захарова мало что осталось – «все порушилось», как сказал он.

После свадьбы вскоре Пушкины из Москвы переехали в Петербург, а потом в мае в дорогое поэту Царское Село. К этому времени деньги, полученные в залог кистеневских крестьян, кончились. Пушкин предполагал, что жизнь вдали от царского двора будет проще и дешевле, но холера в Петербурге спутала все планы. Спасаясь от нее, в Царское Село переехал двор, все подорожало. Пушкин в июне 1831 года пишет Нащокину в Москву: «Холера прижала нас, и в Царском Селе оказалась дороговизна. Я здесь без экипажа и без пирожного, а деньги все-таки уходят. Вообрази, что со дня нашего отъезда я выпил одну только бутылку шампанского, и ту не вдруг». Пушкин сэкономил не только на пирожных и шампанском – у них и обеды были простые, но вкусные. Вот что пишет в своих воспоминаниях А.О.Смирнова, тогда еще Россе и фрейлина императорского двора: «В доме Китаевой, в котором жили Пушкины, в столовой не было стола, для обеда накрывали ломберный стол. Хотя летом у нас бывал придворный обед, довольно хороший (фрейлины обедали все вместе), я все же любила обедать у Пушкиных, у них подавали **щи или зеленый суп с крутыми яйцами, рубленые большие котлеты со шпинатом или щавелем и на десерт варенье из белого крыжовника**». (Зеленые щи тоже готовят со щавелем, можно добавить и молодую крапиву).

Я думаю, что Смирнова не все блюда называет. Неужели не было никакой закуски? (Уж очень скудный был обед). «В кабинете Пушкина рядом с большим столом с бумагой и простой чернильницей, стоял маленький столик, на нем графин с водой, лед и банка с крыжовенным вареньем, его любимым. (Он привык в Кишиневе к дутьцам – сладостям).

О пушкинском семейном столе и бюджете «беспокоился» даже сам Николай I. Пушкин Плетневу 22 июля 1831 года писал, что Царь взял его на службу, дал ему жалованье 5000 рублей, объяснив приближенному это такими соображениями (перевод с французского): «Поскольку он женат и не богат, надо помочь ему заправить его кастрюли, т.е. помочь сводить концы с концами».

Находясь в разлуке с женой, когда уезжал из дома он или Наталья Николаевна (это было только один раз – в 1834 году она уезжала с детьми на лето в Полотняный Завод), Пушкин, как заботливый муж, интересовался здоровьем детей и жены, хозяйственными делами семьи, ее развлечениями, ее кокетством на балах и т.д., но и ей, равнодушной к здоровью мужа жене, рассказывая о своей жизни, занятиях, нередко сообщал, где обедал или ужинал, что ел и пил, чем угощали его друзья.

Находясь в Болдине или Михайловском, сообщает ей свое скромное деревенское меню.

2 сентября 1833 года, приехав из Москвы в Нижний Новгород во время своей поездки на Урал, он в письме Наталье Николаевне рассказал, как в Москве праздновал Натальин день (26 августа) и день рождения Натальи Николаевны 27 августа, что пили за ее здоровье и какое было угощение, а прощанье устроил ему друг Павел Воинович со

стерлядями, жженкой и шампанским. На обратном пути из Болдина, вспоминая свое пребывание на Урале, он пишет жене: «В Уральске казаки дали мне два обеда, накормили меня свежей икрой, при мне изготовленной». Как обычно, почетных гостей в Уральске угощали **свежей икрой** и происходило это обычно в Учунглom затоне. С 1752 года на реке Яике (Урале) ставили учуг – изгородь, перегораживающую реку и не дававшую рыбе подниматься выше по течению. На плоту, причаленному к берегу, гостя и угощали: при нем баграми вылавливали осетра, свежевали, вынимали икру и, тут же приготовив, подавали гостю. Вероятнее всего, и А.С.Пушкина угощали свежей икрой там же.

30 октября 1833 года из Болдина Пушкин, обвиняя жену в том, что она «не путем искокетничалась», делает ей внушение в довольно грубой форме: «К чему тебе принимать мужчин, которые за тобою ухаживают? Не знаешь, на кого нападешь. Прочти басню А.Измайлова о Фоме и Кузьме. Фома накормил Кузьму икрой и селедкой. Кузьма стал просить пить, а Фома не дал. Кузьма и прибил Фому. Как каналью». Из этого поэт выводит следующее нравоучение: «Красавицы! Не кормите селедкой, если не хотите пить давать; не то можете наскочить на Кузьму. Видишь ли? Прочти, чтоб у меня не было этих академических завтраков». (А.Е.Измайлов – поэт-баснописец, журналист). «Академический завтрак» Пушкин упоминает, вероятно, вспомнив отчетное заседание в Академии в конце 1832 года, где он как член ее присутствовал и был очень недоволен содержанием этого заседания, - а «более всего академическим завтраком, состоящим из дурного винегрета для закуски и разных водок», - как писал Вяземский Жуковскому в январе.

В этом же письме, «выпустив пары», Пушкин на вопрос жены, как он живет, сообщает свой распорядок дня и немудреный свой рацион в Болдино: «Просыпаюсь в семь часов, пью кофей и лежу до трех часов. Недавно расписался, и уже написал пропасть. В три часа сажусь верхом, в пять в ванну и потом обедаю картофелем да грешневой кашей. До девяти часов читаю. Вот тебе мой день, и все на одно лицо». Старинный рецепт гречневой каши см. **Приложение (46)**.

Скромности пушкинского обеда удивляться не приходится: в Болдино до приезда А.С.Пушкина господа долгое время не жили, поваров, конечно, не было, да и припасы в бедном селе были скудные. Картошку и кашу гречневую сварить нетрудно, но сноровка нужна. Старинный рецепт гречневой каши в пушкинской кулинарии повезло; они упоминаются несколько раз.

В поэме «Домик в Коломне» так говорится о **гречневой каше**:

«Всем домом правила одна Параша,
Поручено ей было счеты вести,
При ней варила гречневая каша.
(Сей важный труд ей помогала несть
Стряпуха Фекла, добрая старуха
Давно лишенная чутья и слуха)».

Старый цыган, Земфира и Алеко ели пшеничную кашу: «Настанет ночь, они все трое / Варят нежатое пшено». Оно было не только нежатое (вероятно, стебли просто выдергивали, ведь у них в хозяйстве не было ни кос, ни серпов), но и несеяное; оно было еще и ворованное. (Поэма «Цыгане»).

А работающий и очень нетребовательный Балда ел **кашу из полбы**. Полба – это разновидность пшеницы с плохо абрушающимся зерном (зерно не очищается от пленки). нужно быть очень непритязательным в еде, чтоб питаться кашей из полбы.

В Болдино, где была в 1830 году написана «Сказка о Попе и работнике его Балде», в «Экономических примечаниях», относящихся к 1789 году, об этом селе и его окрестностях написано, что там хорошо родится рожь, овес, греча, горох и полба

(наверное, и в первой трети 19 века ее посеы еще сохранились, хотя и уменьшились). Сейчас в России полбу не сеют и кашу из нее не варят.

А Попенка, за которым Балда ухаживает заботливо и любовно (недаром же «Попенок зовет его тятей») он кормит, конечно, хорошей кашей, не из полбы: «Кашу заварит, нянчится с дитятей». Своему подопечному он и «Яичко испечет, да сам и облупит».

Я все думаю, почему Пушкин, узнав из письма Натальи Николаевны от 24 апреля 1834 года, что их детей Машу и Сашу стали кормить кашей, очень это одобрил. А до этого неужели они питались только молоком? Наверное, в детстве Пушкин любил кашу (от этого он и был толстым и малоподвижным ребенком).

А в одной из кулинарных книг в разделе «Русская кухня» я нашла рецепт **«гречневой каши Арины Родионовны»**; если верить этой книге, такую кашу она варила для опального Александра Сергеевича в Михайловском. Рецепт такой каши см. **Приложение (47)**.

О том, что в окрестностях Михайловского росло много **белых грибов**, рассказывала позднее дочь священника церкви Воскресения Христова в селе Воронич (вблизи Тригорского) Лариона Раевского (по прозвищу «Шкода»). По ее словам, она собирала грибы в Михайловском парке по разрешению самого Александра Сергеевича. «Грибов там белых страсть сколько было! Смотришь, а Александр Сергеевич, уже вставши, идет навстречу и окликает: «Кто это здесь?» Увидит меня, улыбнется: «А, это ты, поповна? Ну, давай-ка, я помогу грибы собирать», Вот и начнет ходить по парку, палкой указывает, где больше грибов, зовет: «Сюда, поповна, сюда смотри, сколько их!» насбираешь корзину и станешь просить: «Батюшка, Александр Сергеевич, вы бы хоть себе грибов на фриштык отобрали!» А Александр Сергеевич улыбнется и спрашивает: «Вас сколько собиральщиц?» - «Да две»,- говорю (с ней собирала девушка-прислуга). «Ну, а у меня их двадцать». (Акулина Илларионовна Раевская, по мужу Скоропостижная, родилась примерно в 1819 году, поэтому ее рассказ мог относиться только к осени 1835 года).

Грибы упоминаются и в «Истории села Горюхина»: «В близлежащих от села Горюхина лесах, кроме орехов и всяких ягод, тоже грибы произрастали в большом количестве». «Сжаренные в сметане представляют приятную, хотя и нездоровую пищу». Вот с этим утверждением нельзя соглашаться. Конечно, если грибы ядовитые (вроде бледной поганки), то пища будет не только нездоровая, а просто смертельная. Если с пищеварением все в порядке – грибы очень вкусная и полезная пища. И если продолжить грибную тему, то вспомним бедную Василису Егоровну Миронову, которая, по словам генерала – коменданта Оренбурга, «добрая была дома и какая мастерица грибы солить!». («Капитанская дочка»). Хозяйка дома Лариных тоже «солила на зиму грибы» («Евгений Онегин»). А Наталья Павловна – героиня поэмы «Граф Нулин» соленьем грибов и вообще домашним хозяйством не занималась, ее больше занимало чтение любовных романов.

Изобилие в русских лесах съедобных грибов и легкость их заготовки впрок стяжали звание «манны бедняков», а также «монастырского мяса», «постной пищи православных», хотя этот пищевой продукт всегда был желанным на столе всех сословий. Грибы обязательны в постном меню, с ними варили щи, кашу, делали начинку для пирогов.

В Михайловском я была в начале дождливой грибной осени. Около озера Маленец по дороге в Тригорское, куда я пошла одна, на опушке леса я нашла три больших, совершенно чистых белых красавца-гриба. На турбазе в Пушкинских горах в сушилке для обуви я их высушила, а зимой их хватило на несколько гречневых каш по рецепту Арины Родионовны.

Очень много сведений о том, что ел да пил Пушкин, оставшись дома один в 1834 году, когда Наталья Николаевна уехала с детьми к родным в Полотняный Завод, узнаем мы из его писем жене.

17 апреля он рассказывает ей о том, что к нему пришел Соболевский с вопросом, где они будут сегодня обедать. Решили обедать в ресторане Дюме. Появление там Пушкина, со времени женитьбы обедавшего дома, на посетителей «произвело общее веселие». «Стали потчевать меня шампанским и пуншем и спрашивать меня, не поеду ли я к Софье Остафьевне? Все это меня смутило так, что я к Дюме являться уж более не намерен и обедаю сегодня дома, заказав Степану ботвинью и бифштекс», - сообщает Пушкин жене. (Софья Остафьевна – содержательница известного в начале 19 века увеселительного заведения в Петербурге, которое посещал Пушкин в холостые годы).

Намерение свое Пушкин не осуществил, и 5 мая он пишет Наталье Николаевне: «Обедаю у Дюме часа в 2, чтобы не встретиться с холостой шайкою!». В этом ресторане, по воспоминаниям лицейского товарища поэта Карла Данзаса, произошло в 1834 году знакомство Пушкина с Дантесом, только что приехавшим в Россию «на ловлю счастья и чинов». А.С.Данзас и Ж.Дантес обедали за одним столом, и поэт сидел рядом со своим будущим убийцей.

Иногда поэт обедал, заказав повару **ботвинью**, и дома, о чем он также писал жене. Многие ли сейчас могут сказать, что ели или хотя бы слышали об этом блюде? Думаю, что таких людей мало. А когда-то оно было очень распространено в России. Вот что писал о ботвинье В.В.Похлебкин, знаток кухни очень многих народов: «Ботвинья – чрезвычайно характерное для русской кухни первое холодное блюдо. Она состоит из 3-х частей, которые подаются отдельно в 3-х посудах, и каждому обедающему для ботвиньи полагается три тарелки: для собственно ботвиньи, для отварной красной рыбы (осетрины, севрюги, но можно и лосося или семги) и для колотого льда. Ботвинья бывает полной, если к ней подается рыба, а без рыбы – неполная. Рецепт ботвиньи из кулинарной книги середины 19 века см. **Приложение (48)**.

Вот с помощью такой полной ботвиньи и бифштекса, приготовленного пушкинским поваром Степаном, и Александр Сергеевич, и Соболевский «сыграли славную шутку с братом».

Лев Сергеевич Пушкин – любитель красиво жить, вкусно есть, пить дорогое вино и в очень больших количествах, жить только в первоклассных гостиницах, порою нигде не служа, т.е. не получая жалованья. Платить отцу за любимого сына было нечем, да и скупость у Сергея Львовича всегда брала верх над любовью. В один из таких периодов, когда в очередной раз Лев Сергеевич «утомил свое начальство пианством и буянством» (как говори его старший брат), один из общих их знакомых заметил: «Придется теперь Александру Сергеевичу кормить его!» Острослов Соболевский ответил: «Кормить не беда, поить накладно!»

Перу же Соболевского, «мастеру на эпиграммы», принадлежит и эта:

«Наш приятель, Пушкин Лев,
Не лишен рассудка.
Но с шампанским жирный плов
И с груздями утка
Нам докажут лучше слов,
Что он более здоров
Силою желудка».

Все сказанное о младшем брате Пушкина было для Льва Сергеевича вовсе не славная шутка, а довольно злая. Пусть о ней нам расскажет сам Александр Сергеевич, как он рассказал Наталье Николаевне в письме от 19 апреля 1834 года: «Соболевский, будто ненарочно зовет его ко мне обедать. Лев Сергеевич является. Я перед ним извинился, как перед гастрономом, что, не ожидая его, заказал себе только ботвинью да бифштекс. Лев Сергеевич тому и рад. Садимся за стол, подают славную ботвинью, Лев Сергеевич хлебает две тарелки, утирает осетрину, наконец, требует вина, ему отвечают,

что нет вина. – Как нет?– Александр Сергеевич не приказал на стол подавать. И я объявляю, что с отъезда Натальи Николаевны я на диете – и пью воду. Надобно было видеть отчаяние и сардонический смех Льва Сергеевича, который уже ко мне, вероятно, обедать не явится. Во все время Соболевский подливал себе воду то в стакан, то в рюмку, то в длинный бокал – и потчевал Льва Сергеевича, который чинился и отказывался. Вот тебе пример моих невинных упражнений».

Судя по двум тарелкам ботвиньи, съеденным Львом Сергеевичем, она действительно была славная, а повар у Пушкина был отличный!

Как видно из рецепта приготовления ботвиньи, в ее составе нет хмельных ингредиентов, поэтому нам понятна ирония в словах Пушкина в письме к Наталье Николаевне в конце июля 1834 года о соседе по Полотняному Заводу С.С.Хлюстине: «Разве он пьян был от ботвиньи с луком?».

Пушкину довелось есть много рыбных блюд и кроме полной ботвиньи (наверное, и ему досталось севрюги, не все же съел младший брат). И Ивану Петровичу Белкину – пушкинскому герою «Истории села Горюхина» - к столу подавали рыбу, ведь около села «пруд был наполнен карасями, а в реке Сивке водились щуки и налимы».

29 мая 1834 года Пушкин пишет жене в Полотняный Завод: «Тетка меня все балует – для моего рождения прислала мне корзину с **дынями, с земляникой-клубникой** – так что боюсь поносом встретить 36-ой год бурной моей жизни». Тетка – это тетка Натальи Николаевны Екатерина Ивановна Загряжская. (Очевидно, все эти дыни и ягоды – не привозные: земляника и клубника не перенесли бы перевозки, значит – из теплиц и оранжерей недалеко от Петербурга. Какие были садовники!)

(Пушкин как в воду глядел: в следующем письме он сообщает жене: «то нехорошо, что расстроил себе желудок»).

В пушкинское время почти не ели заморских фруктов. О мандаринах и бананах знали только по картинкам. Зато апельсины и ананасы росли в оранжереях графа Шереметьева в Кусково. И у не очень богатых дворян в теплицах вырастали «огромные арбузы, очень сладкие дыни и земляника и вкусные груши» («Рассказы бабушки»).

Осенью 1835 года Пушкин ездил в Михайловское, с надеждой, чтобы в тиши и спокойствии «расписаться» и стихами заработать на жизнь. В этот раз меню его очень скромное: яйцо всмятку и печеный картофель. Не стало его заботливой няни и умелой стряпухи, и затейливые обеды некому было ему готовить. Зато порадовал поэта своими плодами Михайловский сад. Александр Сергеевич лакомился **необыкновенными сливами**, сожалея, что его сыну Саше их есть не приходится: «Скажи Сашке, что у меня здесь белые сливы, не чета тем, что он у тебя крадет и что я прошу его их со мною покушать», - пишет он жене 29 сентября 1835 года из Михайловского.

Сливы эти могли «доехать» с Пушкиным до Петербурга и порадовать маленького Сашу. Я нашла сведения о сорте белых слив – это сорт «белые медовые». Я посадила их в своем саду и называю эти сливы «пушкинскими». Может, это очень спелые, светло-зеленые сорта Ренклюд? И в отличие от фиолетовых и желтых Пушкин их называет белыми?

А через день он сообщает Наталье Николаевне, что вечерами ходит в Тригорское, роется в старых книгах и грызет орехи. Есть и другое свидетельство, что Пушкин любил грызть орехи. Однажды он пришел к приятелю в гости, но его не было дома, однако скоро он должен был возвратиться. В зале был большой камин, а на столе лежали орехи. Пушкин взял орехи, залез в камин и стал их щелкать. Такую картину увидел вернувшийся домой хозяин.

Орехами наделял соседских ребятишек сильно постаревший, совсем спившийся Самсон Вырин, возвращавшийся из кабака, когда ребятишки кричали ему: «Дедушка, дедушка! Орешков!» («Станционный смотритель»)

В близлежащих от села Горюхина лесах, принадлежащих И.П.Белкину «...нет недостатка в **орехах, клюкве, бруснике и чернике**». Наверное, эти дары родной земли были на столе у Ивана Петровича.

3 мая 1836 года по приезде в Москву Пушкин жил в доме женатого П.В.Нащокина. Даже дорогой гость не мог удержать дома Павла Воиновича, он каждый вечер уезжал играть в карты, оставляя друга коротать время с хозяйкой дома. Уходя в Английский клуб, он спрашивал, что им прислать из клуба (который находился недалеко от дома). Пушкин и В.А.Нащокина просили **варенца и моченых яблок**. «Это были любимые кушанья поэта. Через несколько минут клубный лакей приносил просимое», - вспоминала Вера Александровна.

А теперь о варенце. В старину его называли еще греческим молоком. Рецепт его приготовления см. **Приложение (49)**.

Молоко и свежее, и кислое давали Пушкину бедные армянские женщины в горных кавказских селениях в 1829 году. О петербургских торговках молоком – молочницах, в основном жительницах Охтинской слободы (охтинках, как тогда их называли), Пушкин упоминает в I главе «Евгения Онегина», рисуя картину рассвета столицы:

«Встает купец, идет разносчик,
На биржу тянется извозчик,
С кувшином охтинка спешит,
Под ней снег утренний хрустит».

Ведь именно из поселений, расположенных вдоль притока Невы реки Охты, большей частью снабжался Петербург молоком, сливками и сметаной, и его жительницы ранним утром доставляли свежее молоко на рынки.

Много позже проникновенные слова о молоке напишет правнук поэта, ныне покойный Григорий Григорьевич Пушкин: «Наша жизнь хороша лишь до тех пор, пока есть в ней поэзия, молоко и сказка!»

После четверостишья о молочницах-охтенках, описывая трудовое утро столицы, Пушкин говорит о немце-хлебнике (мимо его магазина проезжал Онегин), немецкие булочники и пекари специализировались на снабжении столицы хлебом и булками:

«И хлебник, немец аккуратный,
В бумажном колпаке, не раз
Уж отворял свой васисдас» (т.е. магазин)

Последняя в жизни Пушкина еда была морошка. Вот что записал В.И.Даль об этом: «... в Пушкине оставалось жизни на $\frac{3}{4}$ часа, он раскрыл глаза и попросил моченой морошки. Когда ее принесли, то он сказал внятно: «Позовите жену, пусть она меня покормит». Доктор Спасский исполнил желание умирающего. Наталья Николаевна опустилась на колени у изголовья смертного одра, поднесла ему ложечку, - и припала лицом к челу отходящего мужа. Пушкин погладил ее по голове и сказал: «Ну, ну, ничего, слава Богу, все хорошо!»

В нашем крае морошка не растет, не видела я ее на рынках и в Ленинграде. Очень хотелось увидеть и попробовать эту пушкинскую последнюю ягоду. Я попросила свою сотрудницу, которая родом из Архангельска, привезти мне морошку, когда она поехала в отпуск на родину. Она выполнила мою просьбу: это были желтые, похожие на костянику и на малину блестящие ягоды, кислые на вкус.

В пушкинской кулинарии названия кушаний и продуктов иногда употребляются иносказательно, как художественный прием сравнения или метафоры, или как шутка. Известно, что после выпуска из лицея Пушкин вел «разгульную жизнь – вино, карты, женщины «легкого поведения». Друзья, естественно, беспокоились за судьбу его таланта (хотя в эти годы им была написана поэма «Руслан и Людмила»).

А.Н.Тургенев считал, что пока юный поэт «не промотал свой талант», его нужно удалить из Петербурга и послать учиться в Геттингемский университет. Об этом он

пишет К.Н.Батюшкову: «Не худо бы сверчка (прозвище Пушкина по литературному обществу «Арзамас») запереть в Геттингем и кормить молочным супом и логикой».

Молочный суп упоминает Пушкин в письме П.А.Осиповой в июне 1827 года, говоря, что если бы ему надо было выбирать между Михайловским и Петербургом, то он выбрал Тригорское, как Арлекин, который на вопрос, что он выбирает, быть колесованным или повешенным, ответил: «Я предпочитаю молочный суп».

В Кишиневе Пушкина поражала смесь национальностей, костюмов, кушаний, об этом он в мае 1821 года пишет А.И.Тургеневу: «В нашей Бессарабии в впечатлениях недостатку нет. Здесь такая каша, что хуже овсяного киселя». Значит, А.С.Пушкин знал, а может быть, и ел это простонародное блюдо. В августе 1825 года в конце письма, А.С.Пушкина П.А.Вяземскому из Михайловского, поэт приводит цветочно-кулинарный диалог между А.Н.Вульф и им; она его спросила о том, какой запах ему нравится больше, запах резеды или запах розы. А Александр Сергеевич ответил: «Запах селедки». Вот этот насмешливо- пренебрежительный ответ очень характерен для отношения Пушкина к бедной Анне Николаевне. В альбом А.Керн Пушкин вписал такой шуточно-кулинарный мадригал:

«Мне изюм не идет на ум,
Цукерброд не лезет в рот,
Пастила не хороша
Без тебя, моя душа».

В коллективном письме Алексея Николаевича Вульфа и его сестры Анны Николаевны 1 сентября 1827 года в Петербург А.П.Керн есть строчки по-французски о том, что орехи и яблоки для Алексея Николаевича «столь же вкусны, как для тебя пироги яблочные». Пушкин прочитал эти строки и к этому письму приписал для Анны Петровны несколько любезно-шутливых слов: «Анна Петровна, я вам жалуясь на Анну Николаевну – она меня не целовала в глаза, как вы изволили приказывать. Прощайте, прекрасная дама». И подписался: «Весь ваш Яблочный пирог».

Это откровенный намек Анне Петровне, что он хочет ей нравиться, как ей нравятся яблочные пироги. «Когда не стало Арины Родионовны, поэт перенес свои пенаты из Михайловского в Малинники», - написала ученый-пушкинист Т.Г.Цявловская. Пушкин очень полюбил Малинники. По свидетельству А.Н.Вульфа поэт говорил: «Хоть малиной не корми, а в Малинники возьми».

В ноябре 1827 г. из Малинников, имения А.П.Осиповой Тверской губернии, Пушкин в письме Дельвигу рассказал смешную кулинарную историю. «Мать одного семейства родственников Осиповой не захотела брать в гости, где должен быть Пушкин, своих балованных детей и решила уехать потихоньку, а чтоб отвлечь их, принесла им изюму и черносливу, но П.М.Полторацкий (отец А.П.Керн) взбудоражил их: «Не верьте матери, не ешьте черносливу, поезжайте с ней! Там будет Пушкин, он весь сахарный, а зад у него яблочный, его разрежут и всем вам будет по кусочку. Дети разревелись: «Не хотим черносливу, хотим Пушкина». Нечего делать, и повезли, и они сбежались ко мне, облизываясь, но, увидев, что я не сахарный, а кожаный, совсем опешили», - писал Пушкин.

Летом 1831 г. в Петербурге и во всех окрестностях, за исключением Царского села, где в то время поселилась семья Пушкиных, свирепствовала холера. Пушкин так сообщает читателям об этом Нащокину: «В Царском селе все тихо, но около такая каша, что Боже упаси».

В неоконченном пушкинском произведении «Мы проводили вечер на даче» (1835 г.?) названия овощей употребляются как сравнение для описания внешности молодой графини. К «кругленькой дурнушке, нос которой был похож на луковицу, воткнутую в репу». Делается очень понятно читателю, что он женился на ней из-за приданного, которого, как оказалось, и не было.

Близкий, преданный друг Пушкина П.А.Плетнев, как-то записал такие слова: «Всем достались орехи, а Пушкину ядра». За злословие высший свет заслужил такое саркастическое кулинарное замечание поэта в «Евгении Онегине»:

«Вот крупной соль светской злости

Стал оживляться разговор».

Я думаю, что Плетнев, восхищаясь даром поэта, данным ему Богом, хотел сказать, что всем людям, чтобы добиться каких-либо результатов труда, добраться до своих «орехов», нужны большие усилия. А Пушкину, в его поэтическом труде, помогал сам Бог!

Но когда помотришь на черновики поэта, поймешь, что он был великий труженик, сколько вариантов он отвергнет, пока не найдет единственно нужное ему слово! Но результат его труда – это ядра «чистый изумруд», это драгоценные для нас вечно искрящиеся, как эти зеленые камни, его произведения.

Обширный список названий блюд, напитков пушкинского времени в его произведениях обязан, в первую очередь, его личному опыту, полученному на званых обедах, при посещении ресторанов, трактиров, в гостях, но он считал необходимым обращаться и к книжным знаниям. У Пушкина часто упоминаются и старинные кушанья, питье. О них он мог читать в **старых кулинарных книгах своей большой библиотеки**. Библиотека Пушкина поражала современников: «Едва ли кто из наших литераторов успел собрать такую библиотеку, как он. Не выходило издания почемумулибо любопытного, которого бы он не приобретал. Издерживая последние деньги на книги», - вспоминал друг поэта П.А.Плетнев.

Некоторые книги Пушкин заказывал и получал из Франции. «Книги из Парижа приехали, и моя библиотека растет и теснится», - писал Пушкин жене в мае 1834 года. Хранящаяся ныне в составе Пушкинского Дома библиотека насчитывает 3571 книгу. И свидетельство тому, что интерес Пушкина к столу и гастрономии был широким и углубленным – наличие многих книг в его личной библиотеке – и кулинарные, на русском и французском языках, все, кроме одной, с разрезанными листами, в том числе и одна из первых таких книг в России С.Друсковцова «Поваренные записки». Печатана в типографии Московского университета, 1779 г. В ней даны сведения о русских блюдах и русской кухне, положено начало ее серьезному изучению. А вот еще книга с длиннейшим названием, вышедшая в 1811 г. в России «Новейший полный и совершенный русский повар и приспешник, или всеобщая поваренная книга для всех состояний, состоящая из 2000 правил, с подробным наставлением русской хозяйке». В этой книге положено начало, серьезному изучению русской национальной кухни, даны сведения о русских блюдах.

В библиотеке Пушкина имела книга, изданная в 1827 г. в Москве, уже ее обширное название знакомит читателя с ее содержанием: «Старинная русская ключница и стряпуха, или подробное наставление к приготовлению настоящих старинных российских кушаний, заедок и напитков. О различных предметах, касающихся до хозяйства, о сбережении и заготовлении впрок всяких припасов по самому старинному обычаю и вкусу. О приготовлении настоящих русских и иностранных скоромных и постных кушаний».

Книг по кулинарии на французском языке у Пушкина было две:

- изданная в 1827 году в Париже книга (без титульного листа) метрдотеля, президента диетического общества, бывшего шеф-повара, принцессы Шарлотты, и знаменитое двухтомное сочинение Бриия-Саварена «Физиология вкуса, или размышления о гастрономии. Теоретическое и историческое сочинение о порядке дня».

- изданная в 1834 в Париже (четвертое издание) парижским гастрономом, профессором, членом многих научных обществ. Судя по году издания, эта книга была одной из последних, приобретенных поэтом. Между 18 и 19-ой страницами ее вложен

листок бумаги, на котором рукой Пушкина сделаны выписки из нее – сентенции (изречения нравоучительного характера) и афоризмы французского гастронома: «Не откладывай до ужина того, что можешь съесть за обедом», «Не предлагай своему гостю того, что сам...» (зачеркнуто), «Точность – вежливость поваров», «Желудок просвещенного человека имеет лучшие качества доброго сердца: чувствительность и благодарность». Эту книгу Пушкин не только читал, но и как видно изучал. Возможно, эти гастрономические сентенции могли быть творческими заготовками Пушкина.

Очевидно, эта книга особо заинтересовала Пушкина потому, что она дает теоретическое обоснование режиму питания, распорядка дня, рациональному приготовлению пищи, ведь он видел на примере своих родителей, к чему приводит пренебрежение к кухне, чрезмерная скупость, а не разумная экономия, неумение правильно вести хозяйство.

Правда, холостого Пушкина мало волновали вопросы режима питания, распорядка дня. Они у Михайловского ссыльного жителя выполнялись естественно, по потребности организма, без всяких забот и труда; ел вовремя и столько раз, сколько положено:

«Люблю я час
Определять обедом, чаем
И ужином. Мы время знаем
В деревне без больших сует:
Желудок – верный наш брегет», - так пишет об этом поэт в «Евгении Онегине».

Кулинарные книги Пушкину были нужны и как источник сведений, которые ему могли пригодиться в его литературных трудах, а также с практической стороны – для ведения домашнего хозяйства при скромных средствах.

А вот очень известную в то время книгу Василия Алексеевича Левшина (1746 – 1826 гг.) в 6-ти томах, вышедшую в 1794-1797 гг., «Словарь поваренный прищепшничий, кондитерский, дистилляторский, содержащий по азбучному порядку еще подробное и верное наставление к приготовлению всякого рода кушанья из французской, немецкой, голландской, испанской и английской поварни, пирожного, десертов, варений, салатов, вод, эссенций, ликеров, двоения водок и проч., в особливых параграфах полной мещанской поварни и новой, равным образом поварне: австрийской, берлинской богемской, саксонской и русской», пользовавшегося большой популярностью, Пушкин не имел.

У двоюродного деда Пушкина Петра Абрамовича Ганнибала, в поместье Петровском, которое было недалеко от Михайловского, может, и была эта книга. По ней П.А.Ганнибал научился, вероятно, изготовлению качественных водок, ликеров и двоению (т.е. укреплению, увеличению содержания алкоголя), в чем он очень преуспел. Пушкин был в гостях у Петра Абрамовича и, очень интересуясь старыми книгами, наверное, видел и даже читал эту книгу.

Василий Левшин – деятель Вольного Экономического общества, был одаренным и всесторонне образованным человеком: агроном, изобретатель, писатель, экономист, автор около 90 томов различных сочинений. В них он был знаменитый советчик русскому человеку не только, как готовить кушанья и хранить продукты, но и как строитель дома, бани, дороги, о правилах полевой охоты и т.д. И Пушкину были знакомы эти сочинения, - имя Левшина он упоминает в «Евгении Онегине».

«Вот время: добрые ленивцы,
Эпикурейцы – мудрецы,
Вы, равнодушные счастливыцы,
Вы, школы Левшина птенцы...»

Авторское примечание к этим строкам: «Левшин – автор многих сочинений по части хозяйственной». («Школы Левшина птенцы» - сельские хозяева, помещные дворяне).

В «Дубровском» жестокому крепостнику и самодуру Троекурову А.С.Пушкин, желая показать убожество духовных его запасов, подпускает такую «кулинарную шпильку»: «Троекуров не читал ничего кроме «Совершенной поварихи», т.е. кулинарной книги. Но книги с таким названием в России не существовало, его Пушкин придумал сам. Таким образом, Пушкин в двух своих произведениях обратился к кулинарной литературе: в «Евгении Онегине», назвав Василия Лившина – автора книг по кулинарии и книг по хозяйству, и в «Дубровском», упомянув хоть и выдуманную им «Совершенную повариху».

Современники поэта удивлялись, что ему быстро удалось наладить семейный быт и домашнее хозяйство. И зря удивлялись: ко времени женитьбы Пушкин был уже достаточно подготовлен к ведению домашнего хозяйства, не зря же еще неженатый Пушкин приобретал и читал книги по этим вопросам. А семейному поэту кулинарные книги были очень интересны и нужны. 28 февраля 1831 г. молодая чета Пушкиных впервые принимала гостей, и все прошло очень хорошо, первый блин не был комом, об этом писал П.Я.Булгаков своему брату из Москвы в Петербург: «Пушкин славный задал вчера бал. И он, и она прекрасно угощали гостей своих. Ужин был славным, всем казалось странно, что у Пушкина, который жил все по квартирам, такое вдруг завелось хозяйство».

А совсем не вдруг, давно готовый душевным настроениям к семейному очагу, и свою первую семейную квартиру на Арбате Пушкин нанял заранее, где устроил мальчишник. (Между прочим, с закуской из свежей семги).

23 мая 1833 г., в день 63-летия Сергея Львовича, как писала Надежда Осиповна в Варшаву: «Александр пришел нас поздравить и звать к обеду». Пушкин знал, что к этому времени старики совсем плохо вели хозяйство и званых праздников устраивать им трудно, а для его устроенного домашнего хозяйства с поварами, прислугой, принять родителей и отметить день рождения отца было не в тягость.

Современниками отмечалось, что в то время, когда он задумывался о необходимости своего дома и, будучи уже женатым, «в гостях у Нащокина он прислушивался к простому разговору, в котором дела хозяйственного быта стояли часто на первом месте».

Пушкин – хозяин дома, глава семьи, очень быстро ставший многодетным отцом, очень серьезно относился к питанию семьи, здоровью и кормлению детей. Обед у Пушкина был в 6 часов (брегет был нужен), а до обеда он никогда ничего не ел (как видим, соблюдал режим питания).

После поездки в Москву в 1832 г., когда дом его был без хозяйского глаза и заботы, возвратясь он (Пушкин) «нашел большие беспорядки в доме, принужден был выгонять людей, переменять поваров, нанимать новую квартиру». Об этом он пишет Нащокину.

В письме Наталье Николаевне он пишет, каким должен быть у них повар: «Заклучай с поваром какие хочешь условия, только бы не был я принужден, отобедав дома, ужинать в клубе».

Оставаясь дома один, летом 1834 г., Пушкин обедал в клубе, ресторане или ел дома, заказывая своему повару Степану «обед довольно прихотливый». Значит, удалось Пушкину иметь повара, отвечающего его требованиям. В «Пиковой даме» тоже есть упоминание «славного» повара как одной обязательной составной части полноценной жизни человека, хозяина дома: «Открытый дом, славный повар, ласковость и веселость приобрели хозяину уважение публики».

О пушкинском последнем поваре Василии написал в своих воспоминаниях малоизвестный поэт Облачкин, посетивший Пушкина за три недели до его гибели: «Из кабинета Пушкина вышел повар в белом колпаке, переднике и куртке».

Во времена Пушкина русская дворянская кухня сохраняла свои национальные особенности и усвоила славные блюда других народов – английские, французские,

итальянские кушанья. **За самым обыкновенным обедом у русского дворянина можно было заметить, что русские ботвинья, блины, кулебяка соседствует с бифштексом, заграничными сырами, мороженым и пирожными.** Все эти кушанья мы встретим и в пушкинской кулинарии, где еще встречаются блюда украинские, молдавские, грузинские, армянские и даже калмыцкие. Непривередливый в еде Пушкин, будучи здоров, не страдал отсутствием аппетита и не был равнодушным к еде. За исключением двух случаев: когда его охватывало нетерпение творчества и азарт карточной игры.

В Кишиневе он так увлекался своей работой, что забывал выйти к завтраку или обеду. Когда кто-нибудь из слуг пытался его оторвать от бумаг, Пушкин очень сердился и настоятельно просил никогда не беспокоить его во время занятий, даже если бы ему угрожала голодная смерть.

По словам самого поэта, когда он писал поэму «Полтава» в гостинице Демута, стихи «грезились ему даже во сне». Тогда он «вскакивал с постели и записывал их впопыхах», а когда голод его «прохватывал», и он бежал в ближайший трактир, стихи преследовали его и там, он «ел на скорую руку, что попало» и убегал домой, чтобы записать то, что набралось у него за обедом».

Со слов Натальи Николаевны, «когда вдохновение сходило на Пушкина, он запирался в сою комнату, и ни под каким предлогом жена не дерзала переступить порог, тщетно ожидая в часы завтрака и обеда, чтобы как-нибудь не нарушить прилив творчества. После усидчивой работы он выходил усталый, голодный, но довольный...».

Карты тоже заставляли забывать Пушкина о еде. Среди черновых набросков к «Пиковой даме» 1832-1833 годов можно найти такую автобиографическую ремарку: «года четыре тому назад собрались нас в С.-Петербурге молодых людей... Обедали у Андрие без аппетита, пили без веселости. День убивали кое-как, а вечером по очереди собирались друг друга и всю ночь проводили за картами». (Андрие – владелец ресторана в Петербурге, в 1829 г. его ресторан перешел к Дюме).

О влиянии азарта карточной игры на людей А.С.Пушкин поведал читателю в «Пиковой даме», начиная эту повесть описанием застолья: «Однажды играли в карты у конногвардейца Нарумова. Долгая зимняя ночь прошла незаметно; сели ужинать в пятом часу утра. Те, которые остались в выигрыше, ели с большим аппетитом, прочие, в рассеянности, сидели перед пустыми своими приборами. Но шампанское явилось, разговор оживился...». Эта заставка играет важную роль в произведении: она рисует душевное состояние счастливых и несчастных игроков ясным, понятным всем способом: счастливые в игре ели, неудачники – нет, им было не до еды.

Закончив разговор о пушкинских кушаньях, о том, что ел сам Пушкин, пониманием, что он не был чревоугодником, чем был знаменит наш замечательный баснописец И.А.Крылов, ни гурманом, как, например, Бальзак, который мог объехать весь Париж в поисках особо ароматного кофе, ни большим кулинаром, как Дюма, автор большой кулинарной книги. Если Пушкин и не был гурманом, ублажающим прихоть собственного желудка, но он и не был неразборчивым поглотителем неизвестно какой, даже и вкусной снеди. Пушкин был даже не особенно привередлив в еде и мог довольствоваться самой простой пищей и даже любить ее, умел ценить скромную трапезу Болдина и Михайловского, а когда случалось в дороге вынужденно поголодать, мог и пожаловаться на свой вынужденный пост. Конечно, как нормальный, обыкновенный человек, Пушкин имел кулинарные пристрастия и любимые кушанья, не прочь был себя побаловать деликатесами, изысками французской кухни в дорогих, первоклассных ресторанах и лучших столичных домах, знал толк в хорошей еде и очень ценил ее.

Если считать историю с «картофелем по-пушкински» выдумкой, то не известно ни одного случая, когда А.С.Пушкин что-нибудь готовил сам или принимал участие в какой-нибудь стряпне, как например, его младший брат по перу Н.В.Гоголь, друзья которого считали, что если бы он не стал писателем, он мог бы быть прекрасным кулинаром. Литератор С.Т.Аксаков вспоминал, как Гоголь мастерски готовил

макароны. Живя в Риме, он специально ходил на ресторанные кухни учиться у поваров, а вернувшись в Россию угощал друзей изысканными блюдами.

Вот и настала очередь «пробок», т.е. вин, которые пили Пушкин и его герои. К винам А.С.Пушкин относился с гораздо большей требовательностью, чем к еде. Он был привередлив и разбирался в винах не как дилетант, а как настоящий знаток. Пушкинская оценка вин, сравнение вин разных регионов, их действия на человека «весьма объективна, верна, глубока и тонка, так что ею не пренебрегают и специалисты, виноведы - энологи», - так оценивает знание вин Пушкиным большой их знаток В.В.Похлебкин.

Рассказ о пушкинских винах будет длинным, ведь в его время без вина не обходилась ни одна молодежная пирушка, ни одна дружеская встреча, званый пышный обед, или скромные семейные застолья, и праздники, даже заседания литературного общества. Всегда вино было их неотъемлемой частью. Обо всем этом можно прочитать или в произведениях Пушкина, или в его письмах, в воспоминаниях о нем. «**Пушкинские вина**» - это целая энциклопедия вин его времени.

Пушкин неплохо разбирался в них, и «уважал» признанных, истинных, толковых ценителей вин. Но наслаждаться вкусом и похмельем даже очень хорошего вина в одиночестве ему было не интересно и скучно, он любил им предаваться в узком кругу друзей. Главное для него было при этом человеческое, дружеское общение. Политические разговоры, «шум, споры», стихотворные экспромты, остроумные шутки, смех, невыдуманные и выдуманные истории и даже «враки» - вот чем в молодые годы привлекали его дружеские пирушки. Застолье для Пушкина было особым праздничным ритуалом.

Воспоминания в ссылке веселые ужины, конечно, с длинным строем бутылок, после заседания общества «Зеленая лампа», в доме Н.Всеволожского, где собирались его члены, Пушкин писал:

«Где дружбы знали мы блаженство...
Где своенравный произвол
Менял бутылки, разговоры,
Рассказы, песни шалуна;
И разгорались наши споры
От искр и шуток и вина»

(«Из письма к Я.Н.Толстому», 1822 г.)

Я.Н.Толстой – товарищ Пушкина по «Зеленой лампе».

О действии выпитого в дружеском кругу **шампанского**, которое поэт называет «светлым», благословенным вином, он говорит в «Евгении Онегине» так:

«Его волшебная струя
Рождала глупостей немало,
А сколько шуток и стихов,
И споров, и веселых слов!»

Или так:

(«Люблю я дружеские враки
И дружеские бокал вина.
Порою той, что названа
Пора меж волка и собаки,
А почему, не вижу я»).

(А потому, что в пору сумерек, еще достаточно светло и можно увидеть собаку или волка и отличить их от других животных, но уже достаточно темно, чтоб их отличить друг от друга, ведь они так схожи).

Уже известным поэтом, Пушкин принимал участие в литературных собраниях, где вино тоже рождало споры, смех и веселье. 24 октября 1826 г. в честь рождения нового журнала «Московский вестник», состоялся торжественный обед будущих его сотрудников (Пушкина в том числе). «Нечего описывать, как весел был этот обед», -

вспоминал редактор этого журнала М.П.Погодин. «За стаканами вина, за обильною трапезой было много смеху, много шуму, здесь говорили, кричали, спорили до хрипоты, сколько прозвучало критики в адрес других журналов, произнесено тостов, комплиментов, рассказано анекдотов!»

Юный Пушкин еще считал, что выпить «дружеский бокал» вина – это лучший путь помириться поссорившимся друзьям. Обращаясь к Пушину, к «товарищу милому», он напоминает ему:

«Не в первый раз мы вместе пьем,
Нередко и бранимся,
Но чашу дружества нальем –
И тотчас помиримся»

(«Пирующие студенты»)

Много позже, в 1827 г., усилиями Соболевского, за завтраком в его доме, было улажено дело с дуэлью между Пушкиным и артиллерийским офицером В.Д.Соломирским и противников удалось помирить.

Юный Пушкин мечтал дожить до старости, встречаться с лицейскими друзьями и праздновать именины «первого друга» своего Пушина кубками полными вина и обращаться к нему:

«Дай бог, чтоб я, с друзьями
Встречая сотый май,
Покрытый сединами,
Сказал тебе стихами:
Вот кубок наливай!...»

(Не исполнилась мечта юного поэта!)

Не любя пить в одиночестве, Пушкин, когда у него водились деньги, угощал дорогим вином друзей, приятелей, а иногда даже случайных знакомых.

Один из современников поэта оставил такое воспоминание: «В 1827 году в Петербурге, Пушкин водил знакомство с гвардейской молодежью. Однажды, пригласил он несколько человек в тогдашний ресторан Доминика и угощал их на славу. Входит граф Завадовский и обращается к Пушкину: «Однако, Александр Сергеевич, видно туго набит у вас бумажник». - «Да ведь я богаче вас, вам приходится иной раз проживаться и ждать денег из деревень, а у меня доход постоянный с тридцати шести букв русской азбуки», - остроумно ответил Пушкин.

По воспоминаниям кавказского ветерана П.Г.Халжелкова, в 1829 г., возвращаясь с Кавказа, из действующей армии, «Пушкин получил из Петербурга «порядочный куш денег» за свои сочинения, и поэтому у него в гостях постоянно было много офицеров, и шампанское лилось рекой. Также пили мы Кизлярку и другие напитки». («Кизлярка» – виноградная водка по названию города в Дагестане – Кизляра).

Друзья Пушкина, узнав, что его из европейского города Одессы сослали в деревенскую глушь Михайловское, очень боялись, что Пушкин не выдержит этой перемены и просто сопьется. Но поэзия, как «ангел – утешитель», спасла его от разочарования, тоски, скуки и, может быть, от пьянства. И стихотворением, написанным в Михайловском, он успокаивает друзей: «Часто пью – но, слава богу, / Редко, редко лягу пьян».

Действительно, никогда Пушкин не был пьяницей, хотя, чего греха таить, нередко не довольствовался легким похмельем, терял чувство меры и напивался допьяна (а иногда и притворялся таковым).

А Ф.Н.Глинка (добрый приятель Пушкина, сам поэт) отмечал склонность молодых людей того времени «наклепывать» на себя. «Эта тогдашняя черта водилась и за Пушкиным: придет, бывало, с собрания, в общество, и расхатывается – «Что вы, Александр Сергеевич?» - «Да выпил вот 12 стаканов пуншу!» А все вздор, и одного не допил».

С вином в жизни Пушкина связано много веселых историй. Вот одна из них, рассказанная его приятелями молодости Кавериним или Щербининым: «на одном кутеже Пушкин побился, будто бы об заклад, что выпьет бутылку рома и не потеряет сознание. Исполнив, однако, первую часть обязательства, он лишился чувств и движения и только, как заметили присутствующие, все сгибал и разгибал мизинец левой руки. Придя в себя, Пушкин стал доказывать, что все время помнил об закладе и что двигал мизинцем, чтобы показать, что не потерял сознания. По общему приговору, пари было им выиграно».

Вот это один из примеров юношеской бравады – «молодечества», которую подметил в Пушкине Антон Дельвиг (друг, не только любивший, но и понимавший поэта): «сколько из молодечества он выпил лишнего». Добрый Дельвиг, защищая Льва Сергеевича от гнева старшего брата, писал ему в 1829 году о сильно любившем вино Левушке: «Пьет, как я заметил, более из тщеславия, нежели из любви к вину. Он толку в вине не знает, пьет, чтоб перепить других, и я никак не мог убедить его, что это смешно. Ты также молод был, как нынче молод он, сколь из молодчества выпил лишнего?» Вот отличие от младшего брата: Александр Сергеевич в вине толк знал.

Вино, остроумие и ироничность Пушкина были причиной диалога между неким князем – хозяином дома и его гостем Пушкиным за ужином. Его записал в своем собрании сочинений Петр Андреевич Вяземский: «Князь: «А как вам кажется вино?» Пушкин, запинаясь, но из вежливости: «Ничего, кажется вино порядочное». Хозяин: «А поверите ли, что тому шесть месяцев назад, нельзя было и в рот его взять?» Пушкин ответил: «Поверю». Присутствующие, конечно, с трудом сдержали улыбки.

А вот еще случай из жизни Пушкина, связанный с вином и его остроумием: в Кишиневе на одном обеде присутствовал Пушкин и один чиновник, который долго, нудно и с большим апломбом разглагольствовал о том, что вино – лучшее средство от всех болезней. Усомнившегося в этом Пушкина чиновник, рассердившись, назвал молокососом. Не растерявшийся поэт под дружный хохот гостей парировал: «Пусть я молокосос, а вы тогда – виносос» (по воспоминанию В.П.Горчакова).

В лицейских стихотворениях юного Пушкина часто звучат строки с упоминанием веселого пира, вина, бутылок, звона стаканов, рюмок, пенистых бокалов, даже в названиях стихотворениях – «Пирующие студенты» (1824г.), «Вода и вино» (1815г.), «За здоровый кубок» (1816г.), «Погреб», а сколько всего этого в посланиях друзьям – лицеистам и Галичу, (лицейскому профессору российской словесности (1814-1815 гг.). Например, в стихотворении «К поэту Батюшкову» (1814 г.). А юный его собрат по музе, сожалея, что давно нет стихотворения Батюшкова, просит его прервать затянувшееся молчание и писать о любви и о вине.

«Когда ж к тебе в досужный час
Друзья, знакомые сберутся,
И вины пенные польются,
От плена с треском свободясь.
Описывай в стенах игривых
Веселье, шум гостей болтливых
Вокруг накрытого стола,
Стакан, кипящий пеной белой
И стук блестящего стекла...»

В стихотворении «Послание к Галичу» (1815г.) юный Пушкин вспоминает время, когда

«...пенистый бокал
Нам Бахус подавал»
(Бахус – бог-виночерпий).
«...мы часто за бокалом
Проснемся и заснем».

К А.И.Галичу, профессору российской и латинской словесности в лицее в 1814-1815 гг., студенты относились зачастую панибратски, а он на равных участвовал в их пирушках.

В другом стихотворении к этому же адресату, поэт скучает об уехавшем из лицея преподавателе, и зовет его вернуться:

«...Давно в моем уединенье,
В кругу бутылок и друзей,
Не зрели кружки мы твоей,
Подруги долгих наслаждений,
Острот и хохота гостей...»

(«К Галичу», 1815)

И вместе с возвратившимся преподавателем «Прольем вина струю багрову...» его уже давно ждет «кубок полный через край». В стихотворении «Сон» (1816) – снова Вакх и стаканы вина:

«И царствуй, Вакх, со всем двором своим.
Умеренно пируйте, други, с ним:
Стакана три шипящими волнами
Румяных вин налейте вы полней».

В стихотворении «Заздравный кубок» (1816) юный поэт раздумывает, за что выпить кубок свой, полный вина: за славу, дружбу, любовь и решает – за любовь и вино:

«Кубок янтарный
Полон давно –
Пеной угарной
Блещет вино.
Света дороже
Сердцу оно;
Но за кого же
Выпьем вино?...
...Пейте за радость
Юной любви –
Скроется младость,
Дети мои...
Кубок янтарный
Полон давно.
Я – благодарный -
Пью за вино».

Иван Пущин в своих воспоминаниях обращает внимание на то, что ключом к пониманию лицейского стихотворения Пушкина «Воспоминание» («К Пущину», 1815) является история с гоголь-моголем:

«Помнишь ли, мой брат по чаше,
Как в отрадной тишине
Мы топили горе наше
В чистом пеннистом вине?
Как укывшись молчаливо
В нашем темном уголке,
С Вакхом нежились лениво,
Школьной страже вдалеке?
Помнишь ли друзей шептанье
Вкруг бокалов пуншевых,
А рюмок грозное молчанье
Пламя трубок грошевых?
Закипев, о, сколь прекрасно
Токи дымные текли..!»

Вдруг педанта глаз ужасный
 Нам послышался вдали...
 И бутылки вмиг разбиты,
 И бокалы все в окно -
 Всюду по полу разлиты
 Пунш и светлое вино...
 ...Хохот чистого веселья,
 Неподвижный тусклый взор
 Изменяем час похмелья
 Сладкий Вакха заговор.
 О, друзья мои сердечны!
 Вам клянуся, за столом
 Всякий год в часы беспечны
 Поминать его вином».

На примере этого стихотворения можно увидеть, как поэтическое воображение юного Пушкина превращает бокал гоголь-моголя, которым баловались лицеисты, в бутылки шампанского и пунша, а почти детский сладкий заговор в «грандиозную попойку». Это наводит на мысль, что и в других лицейских стихотворениях Пушкина обилие вин, пиров и пьяных, засыпающих за столом, уставлено большим количеством бутылок с хмельными напитками, - это тоже плоды поэтического воображения. На самом же деле, лицейские застолья были довольно скромны, а строй бутылок на них – не такой уж длинный. Ведь за лицеистами очень зорко наблюдали воспитатели и гувернеры. (Вакх или Дионис в греческой мифологии бог виноделия).

Пунш – напиток, пришедший в Россию из Англии, название произошло от слова языка хинди «панч» - пять, по числу основных компонентов. Пунш получается кипячением воды с равным количеством рома с добавлением сахара, фруктового сока и пряностей. Пунш пьют чаще всего горячим, а иногда охлажденным.

Светлое вино – так Пушкин называл шампанское. Пуншем и грогом - подогретыми горячительными напитками очень увлекалась столичная молодежь в пушкинское время вперемешку с шампанским и другими винами.

Грог - горячий напиток. Его готовят из рома, кипятка с сахаром. Иногда добавляют лимонный сок, рецепт его вывезен из Англии.

В уже упоминаемом стихотворении «Послание к Галичу» бог виноделия Вакх награждает его своим вниманием и

«Лафит и грог янтарный
 С улыбкой на устах
 В стекле ему подносит
 И выпить каплю просит...
 ...Друзья-поэты
 С утра до ночи с ним
 Шумят, поют куплеты
 Пьют мозель разогретый...»

Лафит (точнее и правильнее – шато-лафит) – принадлежит к лучшим французским бордоским винам. Хороший шато-лафит требует выдержки в течение двадцати лет. Имеющие выдержку менее десяти лет вина в XIX века относились к «дешевым», «молодым».

Мозель - белое немецкое вино.

Пунш и грог неоднократно упоминает Пушкин в своих произведениях, особенно в лицейских стихотворениях К.Н.Ломоносова, брата товарища по Лицею, Пушкин просит вспомнить о нем «за чашей пунша кругового». («К.Н.Ломоносову», 1814). Из круговой чаши участники пьют по очереди, по кругу.

Поздравляя И.Пущина с именинами, юный поэт дает ему такой совет:

«Устрой гостям пирушку,

На столик вощаной
Поставь пивную кружку
И кубок пуншевой»

(«К Пушкину». 4 мая 1815 г.)

В стихотворении «Слеза» (1815) поэт, грустя о своей возлюбленной за чашей пуншевой, уронил туда слезу:

«Увы! Одной слезы довольно,
Чтоб отравить бокал»

В стихотворении «Пирующие студенты» - избранный президент застолья нальет всем «пунш и грог душистый», за здоровье казачьего атамана поэт советует налить пунш в казачью шапку и выпить его.

Упоминает Пушкин пунш и позднее, уже в прозе. В повести «Станционный смотритель» И.Б.Белкин угощает Самсона Вырина пуншем: в первую встречу со счастливым отцом Дуни «предложил ему стакан пуншу»... и мы втроем начали беседовать, как будто век были знакомы.

Во вторую встречу станционный смотритель был сломленным горем человеком, рассказ его о судьбе «несчастной Дуни» был неоднократно прерываем слезами». «...Слезы сии отчасти возбуждены были пуншем, коего вытянул он пять стаканов в продолжении своего повествования». Как жестоко поплатился отец Дуни за свою доверчивость, как легко обманул его Минский! Только простодушный, чистый душой, не способный на ложь человек, не распознал притворства «внезапно занемогшего приезжего гусара»: ведь он так отменно ел, с аппетитом молодого здорового человека утром выпил две чашки кофе, не отказывался от подносимого Дуней приготовленного ею лимонада, а за обедом он и лекарь «ели с большим аппетитом, выпили бутылку вина». Эти кулинарные строки (а В.В.Похлебкин бы сказал «кулинарный антураж») помогают читателю понять характер Самсона Вырина.

В задуманном Пушкиным большим романе «Русский Пелам» (1834 год) герой его в бытность свою студентом мало времени отдавал наукам, но зато «часто сидел за кружкой пива в облаках табачного дыма», так что он научился порядочно только фехтованию и деланию пунша».

В перечне пушкинских хмельных напитков, которых он попробовал еще в лицее, почетное место занимало пиво, и в первую очередь - портер. Поначалу лицеистам даже выдавали за обедом **по полстакану портера**, но, когда война 1812 года разорила российскую казну, на всем приходилось экономить, и, с заморского дорогого питья лицеистов перевели на родной квас, а то и вовсе на чистую воду.

Но портера юный Пушкин не забывал. В стихотворении «Погреб» упоминается именно это пиво.

... «Там, там, во льду хранится
Бутылок гордый строй
И портера таится
Бочонок выписной»

Портер - темное крепкое пиво на обжаренном солоде, привозился в Россию из Англии.

В стихотворении «К Галичу» есть такая строка: «И хлынет пиво золотое».

И, конечно, о портере упоминает Пушкин в своем «Путешествии в Арзрум», когда говорит о застолье с друзьями в лагере Раевского на Кавказе: «За обедом запивали мы азиатский шашлык английским пивом и шампанским». «Пиво лилось» рекой серебряной на свадьбе сапожника Готлиба Шульца, как это и полагалось на празднике в доме почтенного немецкого семейства. На Кавказе в 1829 году сам Пушкин пил пиво, изготовленное в немецкой колонии, и оно ему очень не понравилось.

Во время путешествия Пушкина на Урал в 1833 году, приехав в Оренбург 18 сентября, Пушкин захотел сходить в баню. Его повели в лучшую в городе, хозяин которой инженер-капитан К.Д.Артюхов очень радушно угощал гостя и упрашивал

поэта «ради первого знакомства откусать пиво или меду». Уж от пива, наверняка, Пушкин не отказался.

Своеобразное проклятие адресовал юный Пушкин всякому, кто не видит разницы между цимлянским и лафитом или кто пьет разбавленное водой вино в стихотворении «Вода и вино» (1815).

«Да будет проклят дерзновенный,
Кто первый грешною рукой,
Несчастьем буйным ослепленный,
О страх! смешил вино с водой!
Да будет проклят род злодея!
Пушкой не в силах будет пить
Или, или стаканами владея,
Лафит с цимлянским различить».

Позднее в «Евгении Онегине» строками о разбавлении вина водой поэт с легкой иронией скажет о своем поэтическом творчестве:

«...И в поэтический бокал
Воды я много подмешал».

Цимлянское названо по станице донских казаков, это шипучее пенистое вино.

Впрочем, такое презрительное отношение к отечественному шипучему виноградному вину - дань юношеского максимализма. В дальнейшем Пушкин помирился с этим недорогим вином.

Как замену дорогому шампанскому представляет Пушкин цимлянское на празднике в помещицкой усадьбе среднего достатка - на именинах Татьяны Лариной:

«Да вот в бутылке засмоленной,
Между жарким и блан-манже
Цимлянское несут уже;
За ним строй рюмок узких, длинных...»
...Освобождаясь от пробки влажной,
Бутылка хлопнула; вино
Шипит...»

(«Евгений Онегин»)

Онегину, имевшему и в деревне запас дорогого французского вина, подача в качестве гвоздя застолья цимлянского вместо шампанского могла показаться смешной и даже вульгарной. А сам Пушкин он явно посмеивается над гостями званого обеда у Троекурова, когда замечает: «Несколько бутылок горского и цимлянского громко уже были откупорены и приняты благосклонно под именем шампанского...». (Горское – это, вероятно, недорогое вино с Кавказа). Еще большая авторская ирония относится и к хозяину-богачу, который решил сэкономить и не стал тратить лишних денег для гостей, ведь он считал всех ниже себя, недостойными настоящего шампанского. Пренебрежительно высказывался о цимлянском и П.А.Вяземский в одном из писем к Пушкину: «Самолюбие как пьяница, сперва пои его хорошим вином мозгом, а там, как хмель позаберет, подавай и полушампанское и цимлянское, на старые дрожжи все покажется хорошо». В.И.Даль объясняет термин *полушампанское* как поддельное шампанское, но это не так. Полушампанское – дешевый, но качественный шипучий напиток отечественного производства, изготовляемый из яблочного сока – русская шипучка, напоминающая сидр.

На серебряной свадьбе сапожника, соседа Адрияна Прохорова (повесть «Гробовщик») пили полушампанское с большим удовольствием: «Хозяин, откупоривая засмоленную бутылку его, произнес тост за здоровье своей жены Луизы. Полушампанское запенилось. «За здоровье любезных гостей моих!» – провозглашает хозяин, откупоривая вторую бутылку, и гости опять осушили свои рюмки». За здоровье клиентов своих распили третью бутылку. В данном случае никакой пушкинской иронии нет. Для простодушных, но честных, живущих своим трудом ремесленников, автор подобрал простые, недорогие, но качественные напитки: пиво и полушампанское

– шипучее вино из яблочного сока. Умудренный жизнью Пушкин стал даже уважительно относиться к столь любимому на Дону отечественному цимлянскому.

В стихотворении «Дон», которое Пушкин написал в Аксае, по дороге из Арзрума, он передает поклон реке от сынов его донских лихих, храбрых наездников-казаков, которых видел в сражениях на Кавказе, и, которые, конечно, были достойны хорошего вина когда вернутся в свои казачьи станицы.

«Приготовь же, Дон заветный,
Для наездников лихих
Сок кипучий, искрометный
Виноградников твоих»

В последний год учебы лицеистам разрешили в свободное время ходить в гости в семьи, жившие в Царском Селе и к лейб-гвардейским гусарам, чей полк квартировал тоже в Царском Селе. Юный Пушкин пользовался этим и пропадал у них по целым вечерам до глубокой ночи. Барон Корф не преминул отметить это в своих мемуарах: Пушкин «пировал с этими господами нараспашку», а небольшие чаевые швейцару у входа в здание Лицея раскрывали перед ним двери, потому что «гувернеры и дядьки все давно уже спали». Это и понятно, ведь по гусарским правилам пить полагалось много.

Большую часть этих гусар - офицеров составляли молодые образованные дворяне, отважные на поле брани и охочие до кутежей. Один из них, П.П.Каверин, храбро сражался с французами в войну 1812 года, страстный охотник до вина, бретер и покоритель женщин.

Однажды во время занятия Парижа русскими войсками, Каверин зашел в модный ресторан и увидел группу молодых людей, заказавших бутылку шампанского и четыре бокала. И тут же громовым голосом потребовал один бокал и четыре бутылки шампанского. За обедом выпил все четыре, за десертом – несколько рюмок ликера и твердой походкой покинул заведение под рукоплескание посетителей. Вот такой наставник на пирах Вакха был у восемнадцатилетнего Пушкина. (Каверин был на пять лет его старше).

Здесь можно припомнить и другого посетителя модного, лучшего в Париже ресторана Вери, который тоже удивлял французов количеством опустошенных бутылок – секунданта Ленского Зарецкого, который «как зюзя пьяный» «достался в плен французам» и в Париже был готов «Чтоб каждым утром у Вери / В долг осушать бутылки три».

Зарецкий удивлял французов тем, что пил с самого утра, ведь для них неприемлемо употреблять спиртное раньше полудня. Конечно, иронией проникнут и сообщаемый Пушкиным факт, что Зарецкий пил в долг. Но справедливости ради надо сказать, что в долг в оккупированной русскими Франции пили все (наверное, у них не было французских денег). Между прочим, будущий одесский начальник поэта и его недруг С.М.Воронцов, начальник над русскими войсками в Париже в 1815 году разорился, заплатив своими средствами все долги и Вери и владельцам других ресторанов, кабачков и кафе. (Только женитьба на богатой наследнице Елизавете Ксаверьевне Браницкой поправила его материальное положение). Но вернемся к Каверину.

В 1817 году Пушкин посвятил ему два стихотворения. «К портрету Каверина»:

«В нем пунша и войны кипит всегдашний жар,
На Марсовых полях он грозный был воитель.
Друзьям он верный друг, красавицам мучитель,
И всюду он гусар».

Каверин, бравый гуляка-гусар, в тоже время был образованным, умным человеком, любившим искусство и литературу. Он был членом одной из декабристских организаций «Союз спасения». Об этом Пушкин говорит во втором стихотворении «К Каверину»:

... «Молись и Вакху и любви
И черни презирай ревнивое роптанье;
Она не ведает, что дружно можно жить
С Киферой, с портиком и с книгой, и с бокалом,
Что ум высокий можно скрыть
Безумной шалости под легким покрывалом»

Кифера – второе имя богини любви Венеры.

Портик – прилегающая к зданию крытая галерея с колоннадой. В Древней Греции в портиках обычно читались лекции, велись научные дискуссии. Здесь – как символ знаний, философских занятий.

Только что зачисленный в коллегии иностранных дел, Пушкин берет отпуск и уезжает в Михайловское, чтобы увидеться с родителями, проводившими там лето 1817 года. Недалеко от Михайловского в своем имении Петровское обитал брат деда Петр Абрамович Ганнибал, генерал-майор в отставке, который питал страсть к изготовлению вина, перегонке в док и их дегустированию. Впечатления от встречи с ним в июле 1817 года Пушкин вспомнил и записал в ноябре 1824 года в Михайловском, уже в ссылке: «Хозяин попросил водки. Подали водку. Налив водку себе, велел он ее и мне поднести. Я не поморщился и тем, казалось, чрезвычайно одолжил старого арапа. Через четверть часа он опять попросил водки и повторил это раз 5 или 6 до обеда».

Водка эта, благодаря большому опыту изготовителя и дегустатора была высокого качества. Виноградную водку кизлярку поэт пил, возвращаясь из Арзрума на северном Кавказе. Впервые кизлярка была выработана по особой технологии в 1657 году из спиртов, выкуренных на огневых аппаратах винодельческих заводов города Кизляра. Являясь продуктом переработки винограда, она обладает приятным вкусом и ароматом», - так написано на этикетке бутылки Кизлярки с портретом героя Бородина Багратиона – уроженца Кизляра, которую мне прислали друзья из Дагестана (всем она понравилась). И в 1829 году технология 1657 года была старинной.

Водку приходилось пить Пушкину на академическом завтраке (на отчетном заседании Академии в конце 1832 года). Когда Пушкин приехал в поместье Малинники в 1833 году, то не застал там хозяйку П.А.Осипову, ее управляющий немец Рейхман угощал гостя немецкой водкой - **шнапсом**. Вместе с вареньем. Об этом он писал Наталье Николаевне.

Герои пушкинских произведений тоже пили водку, например, в «Борисе Годунове» в сцене «Жорчма на Литовской границе» хозяйка ее, старый монах Варлаам произносят соответствующие этому месту слова: «водка, вино, хлеб».

В.В.Похлебкин пишет, что в начале XVII века, когда происходит действие (1601-1602 гг.), на Руси водкой называли только лекарства, настоянные на спирту. А вместо слова «водка» Пушкину следовало написать «корчменное» или «хлебное» вино. И только в первой трети XIX века термином «водка» стали называть в армейской офицерской среде продукт перегонки (первый погон) хлебного вина, разводимый на одну треть чистой ключевой водой. Напиток был не очень крепкий, примерно 30 градусов алкоголя. Он не давал последствий в виде головной боли, ценился и был популярен в армейских холостых компаниях.

Но раньше, в XVIII веке, в России появился прекрасный алкогольный напиток – «русская водка»: низкоалкогольные спирты разводили водой, добавляли ароматизаторы растительного происхождения, и полученную смесь подвергали перегонке. Русскую водку не только изобрели, но и производили только в России.

Тогда и сложился в помещицкой среде целый культ производства и потребления русских водок. Иногда даже устраивались соревнования знатоков по нескольким каплям определять название водки; смешивая разные водки, требовалось определить составляющие. А названий русских водок было великое множество: на все буквы русского алфавита, а на некоторые буквы и не по одному: анисовая, брусничная,

вишневая, зверобойная, ежевичная, калиновая, лимонная, можжевельная, мятная, полынная, рябиновая, тминная, укропная, яблочная.

Именно русскую анисовую водку спросил себе Петр I на обеде у Ржевского («Арап Петра великого»).

Эти водки и аналогичные им по названию настойки стояли обычно рядами у сельских помещиков, причем каждый сорт пили в специальный день, к специальному случаю, в именины или приезд определенных лиц, имя которых начиналось на ту или иную букву.

Русская водка изысканный помещичье-дворянский напиток, употреблялась и в гвардии. В «Евгении Онегине», чтобы подчеркнуть аристократический гвардейский характер собраний декабристов, отделить их от армейских попок, он упоминает дорогие французские вина (лафит и шампанское), а также и русскую водку – в X главе:

«Сначала эти заговоры
Между лафитом и клико
Лишь были дружеские споры»
«У них свои бывали сходки.
Они за чашею вина
Они за рюмкой русской водки...»

В «Повестях Белкина», в «Капитанской дочке», в «Дубровском», в «Графе Нулине», где речь идет о мелкопоместной, провинциальной, армейской среде, а не о петербургских гвардейцах, Пушкин употребляет термин просто «водка», т.е. не говорит об ароматизированной русской водке.

Муж Натальи Павловны («Граф Нулин») берет с собою за пазухой во фляжке **ром** на охоту». А когда вернулся домой, приказывает подать водку и хочет угостить ею гостя – графа Нулина, подчеркивая, что она не самодельная:

«Эй, водки! Граф, прошу отведать.
Прислали нам издалека.
Вы с нами будете обедать?»

Вырвавшемуся из шестилетнего лицейского заточения в Петербург Пушкину не было удержу, ему казалось, что ничто не сможет утомить его аппетита в любви, прелестях светской жизни, восхищении театрами и актрисами, обществом друзей и в вине!

Вот об это его стихотворение «Торжество Вакха» (1818):

«...Вино струится, брызжет пена...
Теки вино, струю пенной
В честь Вакха, муз и красоты!»

В другом стихотворении 1819 года – тоже гимн вину, любви и красоте:

«Все призрак, суета,
Все дрянь и гадость;
Стакан и красота –
Вот жизни радость;
Любовь и вино
Нам нужны все равно;
Без них человек
Зевал бы весь век...»

Литературные интересы и в это бурное для Пушкина время не были ему чужды (вспомним «Руслана и Людмилу»), общество «Арзамас» в 1818 году перестало существовать, но он стал членом литературно-театрального общества «Зеленая лампа» в год его образования в 1819 году. «Отцом-создателем «Зеленой лампы» был богач Никита Всеволожский. В его доме и проходили заседания членов этого общества, горячих поклонников Вакха и Киприды (вина и любви), по преимуществу, гвардейских офицеров, среди них штатские – Пушкин и Дельвиг. Собирались в большом зале, где горела зеленая лампа надежды. Устав общества приглашал своих членов к обсуждению злободневных вопросов при полной свободе слова и гарантии строгой

тайны. Молодые поэты читали свои новые стихи, хозяин читал лекции по русской истории, обсуждались театральные новинки, политические и светские новости, а по молодости лет, любя свободу, шутку, критиковали правительство. Ну а следом за разговорами непременно устраивался дружеский ужин в компании легкодоступных девиц и с неограниченным количеством самых дорогих вин. (Богатый хозяин был очень щедр). Пушкин, называя шампанское маслом для их «Зеленой лампы» радуется, что его сколько угодно.

Лилось рекою вино и в стихотворениях Пушкина в это время. Уехав в Михайловское, Пушкин пишет своему товарищу по «Зеленой лампе» В.В.Энгельгардту (1819):

«...Приеду я
В начале мрачном сентября:
С тобою пить мы будем снова,
С открытым сердцем говоря
Насчет глупца, вельможи злого,
Насчет холопа записного, насчет небесного царя,
А иногда насчет земного»

В сожженной «X песне» Онегина Пушкин дал точный портрет этой ассамблеи:

«Сначала эти заговоры
Между лафитом и Клико
Лишь были дружеские споры
И не входила далеко
В сердца мятежная наука.
Все это была только скука,
Безделье молодых умом,
Забавы взрослых шалунов...»

«Клико» – Мадам Кили. Вдова Клико - марка шампанского.

Вот именно там было слишком много вина, карт, девиц известного поведения. Когда серьезному умному Кюхельбекеру предложили присоединиться к кружку «Зеленой лампы», он отверг это предложение, утверждая, что в этом обществе царят распутство и избыток крепких напитков. В 1819 году Пушкиным написаны несколько стихотворений, посвященных товарищам по этому кружку, любви, вину и молодости.

«И мы не так ли дни ведем,
Щербинин, резвый друг забавы,
С Амуром, шалостью, вином.
Покамест молоды и здоровы?»

(«К Щербинину»)

«Ах, младость не приходит вновь!
Зови же сладкое безделье,
И легкокрылую любовь
И легкокрылое похмелье»

(«Стансы Толстому»)

«Здорово. Юрьев - именинник!
Здорово, Юрьев лейб-улан!
Сегодня для тебя пустынный
Осушит пенный стакан...»
«Здорово, рыцари лихие
Любви, свободы и вина!
Для нас союзники молодые,
Надежды лампа зажжена»

(«Юрьеву»)

(Пушкин летом 1819 года жил в Михайловской «пустыни»).

Уже находясь в ссылке, в 1822 году Пушкин в стихотворном письме Я.Н.Толстому с грустью вспоминает встречи своих товарищей по этому кружку:

«Горишь ли ты, лампада наша,
Подруга бдений и пиров?
Кипишь ли ты, золотая чаша,
В руках веселых остряков...
... В изгнание скучном каждый час
Горя завистливым желаньем,
Я к вам лечу воспоминаньем,
Воображаю, вижу вас!
Вот он уют гостеприимный,
Уют любви и вольных муз...
Где с ними клятвою взаимной,
Скрепили вечный мы союз»

В это время Пушкин отдал должное и любви, и вину и нередко терял меру, попросту напивался допьяна. Позднее из Михайловского в октябре 1824 года в письме Н.Всеволожскому он пишет: «Ты помнишь Пушкина, проведенного с тобою столько веселых часов – Пушкина, которого ты видел и пьяного, и влюбленного, но всегда верного твоим субботам». (В субботу собирался кружок «Зеленой лампы»). В Кишиневской ссылке Пушкину приходилось довольствоваться посредственным, **примитивным молдавским вином одобести**. (В то время молдавские виноделы еще не научились мастерству теперешних). В стихотворении «В.Л.Давыдову» (1821) в имени которого Камсике Пушкин гостил в 1820-1821 годах, он пишет, что невольно вспоминает о хорошем вине, которым его угощал гостеприимный хозяин:

«... Чашу наполняли
Беспенной мерзлой струей»

(Наверно, это охлажденное белое вино, а не пенное шампанское, хотя и его тоже морозили в Кишиневе) и жалуется, что даже причащаться он вынужден местным вином, что не нравится ни самому Пушкину, ни его желудку:

«А мой ненабожный желудок
Помилуй, братец, - говорит,-
Еще когда бы кровь Христова
Была хоть, например, лафит...
Иль кло-д-вужо, тогда б ни слова,
А то - подумай как смешно! –
С водой молдавское вино»

Кло-д-вужо – это французское бургундское красное вино.

Во время поездки Пушкина вместе с Липранди в декабре 1821-года в Измаил, «опорожнив графин систовского вина» они быстро уснули. (Видимо, вино было довольно крепкое).

Систовское – это вино из виноградника, выращенного в Систовской долине, расположенной недалеко от устья Дуная. «Для Измаила – это тоже местное вино, его продавали из бочек «в розлив». Как видно путешественникам оно понравилось больше чем местное молдавское.

Но в кишиневской ссылке Пушкин пил не только местное вино, но и дорогие французские вина. Получив письмо из Кишинева от Н.С.Алексеева, хорошего своего приятеля в Молдавии, он вспомнил тогдашнее время и в ответе 1 декабря 1826 года пишет: «... ты возвратил меня Бессарабии. Опять **рейн-вейн**, опять шампанское».

Рейн-вейн очень дорогое немецкое белое столовое выдержанное вино, (производится в Рейнской области, было очень популярно в то время в России), которое подавалось обычно на парадных обедах к стерляди и другим благородным блюдам в специальных бокалах зеленого цвета.

Представляете, какой дорогой подарок сделал Пушкину его друг, генерал Николай Раевский (младший) при отъезде поэта из Арзума – на обратную дорогу –

«целый ящик отличного рейн-вейна», который и был выпит по дороге в Новочеркасск с активной помощью выпивохи и картежника Дурова (брата кавалер-девицы).

Рейн-вейном, обедая у Пушкина в Михайловском, как вспоминал А.Н.Вульф 16 сентября 1827 года, они запивали швейцарский сыр.

28 апреля 1834 года в письме жене, уехавшей в Полотняный Завод и малосведущей в винах, Пушкин разъяснял разницу между дорогим рейн-вейном и дешевым рейнским («всякое кисленькое белое вино называется рейнским»).

В «Путешествии Онегина» Пушкин упоминает «легкое вино», которое он пил в Одессе в ресторане Цезаря Отона на Дерибасовской улице, там же помещалась и его гостиница, в которой некоторое время жил Пушкин:

«Шум, споры, легкое вино,
Из погребов принесено
На стол услужливым Отоном;
Часы летят, а грозный счет
Меж тем невидимо растет».

«Легким» вином Пушкин назвал **вино «Сен-Пере»** – французское насыщенное игристое вино из винограда, выращенного в долине реки Роны в одноименной местности.

После смерти Пушкина Отон вспоминал о своем самом знаменитом клиенте: «Он предпочитал Сен-Пере всем другим маркам шампанского. Что же, у меня в погребе всегда было припасено самое превосходное».

Это вино Пушкин вспоминает и в стихотворении «Послание к Л.Пушкину» (1824 г.) и пишет, что в Михайловском ему «гостеприимный погреб» будет рад: «И под пробкой смоляной / Сен-Пере бутылки длинной».

В «Евгении Онегине» Пушкин отметил такие особенности российского винного рынка: в Одессе большое количество дешевого беспошлинного вина. В Одессе, как отметил А.С.Пушкин при нехватке питьевой воды, дешевого беспошлинного вина было вволю.

«Однако в Одессе влажной
Еще есть недостаток важный.
Чего б вы думали – воды.
Потребны тяжкие труды...
Что ж? Это небольшое горе,
Особенно когда вино
Без пошлины привезено».

Вторая особенность российского винного рынка: среди разнообразия вин, предлагавшихся покупателям, было немало подделок под знаменитые марки. (Рынок поддельных вин процветал, главным образом, в провинциальных городах). Онегин во время своего путешествия посещает Нижегородскую ярмарку, куда привез «Поддельны вина европеец». Известно, что в России в то время продавалось иностранного вина в два раза больше, чем его ввозилось.

В Михайловской ссылке Пушкин скучал не только по одесскому обществу, но и по ресторанам, изысканной кухне и хорошему вину. Оно становится драгоценным кладом для поэта. В своем письме к соседу Вульфу 20 сентября он так и пишет:

«Здравствуй, Вульф, приятель мой,
Приезжай сюда зимой»...»

И обещает, что к этому времени брат Лев Сергеевич

«...Привезет нам, право, клад...»

Что? – бутылок полный ящик...»

Вот об этом он часто просит брата, прислать из столицы вина.

В ноябре-декабре 1824 года вместе с вином и сыром просит не забыть «и витую сталь, пронзающую засмоленную главу бутылки – т.е. штопор». Просьбы вина повторяются еще не раз в 1825 году, в том числе 12 бутылок рому, бордо. Сотерна,

шампанского. Об этих просьбах и стихотворение 1824 года «Послание в Л.С.Пушкину», только вина – всякого:

«Что же? Будет ли вино?
Лайрон, жду его давно.
Знаешь ли, какого рода?
У меня закон один:
Жажды полная свобода,
И терпимость всяких вин.
Погреб мой гостеприимный.
Ныне нет во мне пристрастья –
Без разбора за столом...
Все люблю я понемногу...»

Как правило, крепкие напитки Пушкин употреблял нечасто, не считая жженки, которая изготавливается на основе рома. Именно для вечеров в Тригорском Пушкин и просил брата прислать ром из Петербурга.

Ром – очень крепкий напиток, привозимый в Россию из Америки, из выдержанного в дубовых бочках спирта, полученного сбраживанием и перегонкой сока сахарного тростника.

Ром упоминается у Пушкина часто (Гоголь-моголь лицеисты готовили тоже с добавлением рома)

В маленьком стихотворении 1819 года есть строчки о роме:

«Бахус будет дома,
Приготовил он
Три бутылки рома...»

В 1823 году в Кишиневе Пушкин приглашает приятеля (кого точно, не выяснено):

«Сегодня я поутру дома,
Я жду тебя, любезный мой.
Приди ко мне на рюмку рома,
Приди – тряхнем мы стариной»

В стихотворении «Дорожные жалобы» поэт вспоминает, как хорошо с дороги вернуться домой, где всегда можно выпить рюмку рома.

В числе крепких напитков, кроме рома, был модный в пушкинское время **аррак** – восточный продукт перегонки брожения фиников или риса, нередко ароматизированный анисом. Аррак упоминается Пушкиным в стихотворении «Пирующие студенты». Уже в изрядном подпитии: «Двоится штоф с араком» (у Пушкина – одна буква «р»).

В «Онегине» можно прочесть поэтический гимн вину бордо. Пушкин говорит, что его он «стал предпочитать так любимому прежде шампанскому, которое сравнивает с пустой и ветреной любовницей!»:

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

Бордо – французское красное сухое или полусухое бордоское вино, производимое в департаменте Жиронда. Бордо, обладая высокой терпкостью, благотворно и даже целительно влияет на пищеварение. В пушкинское время в Россию поступали лучшие марки натурального бордоского, в то время как шампанское, в силу его большого спроса подвергалось часто фальсификации, либо высокие сорта подменялись дешевыми сортами худшего качества. Вероятно, этим можно объяснить смену симпатий Пушкина. Прежняя его высокая оценка шампанского заменилась на

высокую оценку бордоских вин. Вероятно, и Онегин «уважал» красное бордо, за что получил «неуважительную» характеристику от своих соседей:

«Он фармазон; он пьет одно
Стаканом красное вино»

Сотерн – изысканное сладкое бордо, его Пушкин упоминает и в письме в Москву своему другу Нащокину 1 июня 1833 года: «Я увез бы тебя в Петербург. То-то бы зажили! Опять бы завелись и арапы, и карлики, и сотерн». (Арапы, карлики наполняли дом Нащокина, развлекали его). Белые вина **сотерна** принадлежат к числу самых изысканных и элитных вин Франции, а, может быть, и всего мира. Сотерн – это очень небольшая территория к югу от Бордо (всего 1500 гектаров), где применяется особая технология изготовления вин из перезревшего винограда, повышающая содержание в вине сахара и создающая особый и неповторимый букет. Этот заказ поистине тонкого знатока.

Популярным в пушкинское время вином была мадера. **Мадера** – сладкое крепленое вино (18-20% спирта), изготовленное из белых или розовых сортов винограда с острова Мадейры (Португалия). После сбраживания виноградного сула в это вино для крепости добавляется спирт. Мадера – тоже пушкинское вино: оно упоминается в этом же стихотворном «Послании Л.Пушкину»:

«Погреб мой гостеприимный
Рад мадере золотой»

В письмах жене из своего путешествия на Урал в 1833 году он говорит о ней дважды: 2 сентября из Нижнего Новгорода, когда рассказывает ей о своем пребывании в конце августа в Москве: «в книжной лавке встретил я Николая Раевского... Отобедали вместе, глаз на глаз (виноват: втроем в бутылкой мадеры)». А из Оренбурга Пушкин жалуется на своего слугу, что он через день пьян и пьет хозяйский дорожный запас вина – мадеру.

В Крыму около Ялты, в глубине Массадровской скалы создана коллекция старых вин – энотека, или винотека. Самое старое вино в коллекции – херес 1779 года. В ячейке под № 50 хранится вино 1837 года – мадера «Ольд Рибейросекко». Где-то в скалах хранится дореволюционная коллекция вин, которую ищут, но до сих пор найти не могут. Если найдут, то вполне возможно, что в коллекции окажется вино 1799 года, интересно, какое?

Вино помогает Пушкину в одиночестве в Михайловской ссылке праздновать день Лицея 19 октября 1825 года:

«А ты, вино. Осенней стужи друг,
Пролей мне в грудь отрадное похмелье,
Минутное забвенье горьких мук...
Я пью один...»

(«19 октября»)

Но чаще Пушкину совершенно не хотелось пить в одиночестве и тогда его «собутельником» была Арина Родионовна. Это ее он приглашает к столу:

«Выпьем добрая подружка
Бедной юности моей,
Выпьем с горя: где же кружка?
Сердцу будет веселей»

(«Зимний вечер». 1825)

Но Пушкину хотелось и другого общества, и он приглашает в Михайловское поэта Николая Языкова. А когда он придет, Пушкин напишет:

«Надзор обманем караульный,
Восхвалим вольности дары,
И нашей юности разгульной
Пробудим шумные пиры,
Вниманье дружное преклоним

Ко звону рюмок и стихов
И скуку зимних вечеров
Вином и песнями прогоним».

(«К Языкову»)

Все так и было, только Языков приехал летом в 1826 году. И пили в Тригорском **жженку** Пушкин, Языков и А.Вульф, а готовила жженку и была виночерпием Евпраксия или Зизи Вульф. Вот что писал в своем дневнике А.Вульф: «Сестра моя Евпраксия, бывало заваривает всем нам после обеда жженку, сестра прекрасно ее варила, да и Пушкин, ее всегдашний пламенный обожатель, любил, чтоб она заваривала жженку...».

И что за речи несмолкаемые, что за звонкий смех, что за дивные стихи то того, то другого поэта сопровождали нашу дружескую пирушку!...»

Рецепт жженки – см. Приложение (50).

Виночерпием на этих пирах тоже была Зизи. Она разливала жженку по чашкам серебряным ковшиком с длинной ручкой.

В стихотворении «К Языкову» (1826 г.) Пушкин этой жженке посвятил такие строки:

«...Сей напиток благородный,
Слиянье рома и вина,
Без примеси воды негодной
В Тригорском жаждою свободной
Открытый в наши времена»

Приехав в апреле 1836 года в Святогорский монастырь хоронить свою мать Надежду Осиповну, Пушкин посетил друзей своих в Тригорском имении Вревских Голубово, где жила Евпраксия Николаевна с мужем и детьми. Александр Сергеевич написал письмо Н.М.Языкову: «Пишу вам из той стороны, где ровно 10 лет назад пировали мы, где звучали наши стихи и бокалы с «емкой». («Емкой» Пушкин называет жженку – слияние рома и вина без примеси воды). Пушкин называл жженку, как рассказывал П.В.Нащокин, Бенкендорфом, потому что она, подобно ему, имеет полицейское усмиряющее и приводящее все в порядок влияние на желудок.

Бенкендорф – шеф корпуса жандармов и начальник III отделения канцелярии императора, которое осуществляло тайный надзор над поэтом.

Я думаю, что слова Пушкина «и пунша пламень голубой» - относятся к жженке, т.к. у пунша не должно быть пламени. Вероятно, тогда слова «жженка» и «пунш» заменяли друг друга.

Вульф в этом же дневнике, продолжая рассказ о дружеской пирушке, пишет «мы сидим, беседуем и распиваем пунш».

А в письме к жене 2 сентября 1833 года Пушкин, описывая вечер у Нащокина, сообщает, что они пили «**зажженный пунш с ананасами**». О горящем пунше пишет Пушкин в «Медном всаднике», признаваясь:

«... в час пирушки холостой
Шипенье пенистых бокалов
И пунша пламень голубой».

(Возможно, Пушкин мел в виду горящую жженку, ведь пунш, как правило, не поджигали).

О дорогом друге, уже покойном Пушкине, о счастливом времени в Тригорском и о жженке вспомнил участник дружеской пирушки летом 1826 года поэт Н.М.Языков почти 20 лет спустя, в 1845 году в стихотворении, посвященном их виночерпию Зизи, ставшей баронессой Вревской:

«Как хорошо тогда мы жили!
Какой огонь нам в души лили
Стаканы жженки роковой!
Ее вы сами сочиняли,
Сладка она была, хмельна,

Ее вы сами разливали
И горячо пилась она!»

(Баронессе Вревской)

Всем участникам застолья со жженкой 1826 года запала она в душу! В 1845 году вспомнили ее трое из четырех, Пушкина уже не было на свете.

Раньше в Кишиневе жженка, а отчасти и портер, а также «африканская кровь» Пушкина (по его признанию) чуть не привели его к дуэли с двумя противниками, со своими приятелями Ф.Ф.Орловым (братом генерала М.Ф.Орлова) и Н.С.Алексеевым. А узнаем мы об этом из воспоминаний И.П.Липранди - четвертого действующего лица этой истории: как-то вечером все четверо зашли в одну из бильярдных Кишинева и для начала заказали и выпили **портеру**. Орлов и Алексеев стали играть в бильярд сначала «на интерес», а потом каждую партию на вазу жженки. Пили ее круговой» (т.е. по очереди). Особенно сильно жженка подействовала на Пушкина (как самого молодого и неопытного пьющего), он развеселился и стал мешать игре. Орлов назвал его школьником, а Алексеев прибавил, что «школьников проучивают». Пушкин перепутал все шары и не остался в долгу на эти слова. Кончилось тем, что Пушкин вызвал на дуэль обоих, а Липранди попросил быть секундантом. Дорогой домой он стал бранить себя за «арабскую кровь» и за такой ничтожный повод к дуэли, как выпитая жженка. На другой день Липранди употребил большие усилия, чтоб убедить Пушкина «оставить дело», т.к. тот очень беспокоился, не пострадает ли от этого его честь». Липранди сумел предотвратить эту дуэль и помирил противников к большой радости всех участников, что «дело не дошло до кровавой развязки». «За обедом в этот день у Алексеева Пушкин был очень весел», - так кончил Липранди свой рассказ.

В пушкинское время характерной приметой усадебного помещичьего быта было обилие самых **разнообразных наливок**, которые в деревенских поместьях изготавливали в большом количестве.

Для получения наливок требуется немного: сахар и садовые ягоды, чаще всего вишня и черная смородина. Рецепт наливок см. **Приложение (51)**.

Онегин, приехавший в деревенский дом покойного дяди, открыв шкафы:

«В одном нашел тетрадь расхода,
В другом наливки целый строй,
Кувшины с яблочной водой...»

Горячил себя наливками и Кирилла Петрович Троекуров, который по едкой характеристике автора «раза два в неделю страдал от обжорства и каждый вечер был навеселе» («Дубровский»).

Когда не было дорогих заморских вин в Михайловском, Пушкин не пренебрегал и наливками, на изготовление которых Арина Родионовна была мастерица. Пил их Пушкин и с няней, и с отцом Илларионом. Пил Пушкин наливки и позднее. В письме жене из Яропольца от 26 августа 1833 года он сообщает, что с разрешения тещи отобрал в ее библиотеке книги, которые нам придут вместе с вареньем и наливками. «Так что набег мой на Ярополец был вовсе не напрасен», - кончает такими словами свое письмо поэт.

11 октября 1833 года из Болдина Пушкина пишет Наталья Николаевна: «Знаешь ли, что говорят обо мне в соседних губерниях? Вот как описывают мои занятия: как Пушкин стихи пишет перед ним стоит штоф славянской настойки - он хлоп, стакан, другой, третий - и уж начнет писать! - Это слава».

Так в шуточной форме пишет он о своей известности, славе в России.

На обратной стороне письма к Пушкину от Нащокина рукою Пушкина написаны, вероятно, понравившиеся ему строчки:

«Настоичка травяная,
Настоичка тройная,
На зелья составная!
Удивительная!»

Настойка - крепкий напиток, получается, если залить водкой разные травы, ягоды и настаивать ее на них в течение месяца - двух.

По воспоминаниям И.А. Арсеньева, издателя газеты «Петербургский листок», когда он был ребенком, в доме его родителей жила женщина, заведовавшая чайным хозяйством и необыкновенно хорошо делавшая ягодные настойки. «Пушкин ее искусство превозносил до небес, она угощала его смородиновкой, которую он очень любил».

Умудренный жизнь Савельич знает народные средства от похмелья и головной боли, и предлагает страдавшему от этого молодому барину: «Выпей-ка огуречного рассола с медом, а всего бы лучше опохмелиться полстаканчиком настойки. Не прикажешь ли?»

Арина Родионовна была мастерицей не только делать наливки и настойки, но и варить **брагу** («бражну»). Брагу, как и квас, делают, заваривая солод и муку и добавляя в остывшее сусло закваску или дрожжи и сбраживая сусло в теплом месте 4 - 5 дней. Получается довольно хмельное питье с немалым содержанием алкоголя.

Своею брагой она угощала и Пушкина, и его друзей, не отказываясь выпить ее с ними. Частенько прикладывалась она к хмельным напиткам и в одиночку (что греха таить, любила няня выпить). Поэт Н.М. Языков в 1830 году написал стихотворение «На смерть няни Пушкина», где вспоминал застолья, втроем с ней и Пушкиным в Михайловском, в 1826 году, когда был

«... стол украшен
Богатством вин и сельских бражен,
И ты, пришедшая к столу.
Мы пировали. Не дичилась
Ты нашей доли».

А до этого Пушкин и Языков пили знаменитое, очень хорошее **венгерское вино «Токай»**, известное в России с XVII века, вероятно, привезенное Языковым из Дерпта. О нем он написал в этом же стихотворении:

«...Взял свое токай,
Шумней, удалая пирушка!
Садись-ка, добрая старушка,
И с нами бражничай давай!»

Токай было любимым вином императрицы Елизаветы Петровны.

До конца XVIII века в Австро-Венгрии постоянно находилась «Русская комиссия по заготовлению токайских вин», посылавшая их к царскому столу. Десертное белое вино токай изготовлялось из белого винограда, разводимого на вулканическом массиве Токай на Северо-Востоке Венгрии. При этом перед переработкой винограда его намеренно поражали специальным грибком. По мнению некоторых исследователей, поэт пил венгерское вино в свой 25 день рождения 26 мая 1824 года в имении Сасовка своего знакомого Л.Л. Добровольского, куда он заехал, будучи в командировке по делу о саранче 25 мая, и пробыл там около полутора суток, отпраздновав свой день рождения и читая многочисленным обитателям имения начальные строфы I главы «Евгения Онегина».

Пил венгерское вино Пушкин и позднее, скорее всего это - токай. В донесении ближайшего помощника Бенкендорфа Фон Фока о пребывании Пушкина в Петербурге в 1827 году: «Недавно был литературный обед, где шампанское и венгерское вино пробудило в всех искренность, шутили и много смеялись...».

На этом обеде был и Пушкин. Выпить венгерское токайское вино приглашает Мнишек Вишневецкого в сцене «Замок воеводы Мнишек в Самборе» («Борис Годунов»):

«...пойдем, товарищ мой,
Венгерского, обросшую травой,
Велим открыть бутылку вековую,
Да в уголку потянем-ка вдвоем

Душистый ток, струю, как жир, густую»

11 января 1825 года в Михайловское навесить своего опального друга приехал Иван Пущин. По дороге, в городке Острове купил он три бутылки шампанского «Вдовы Клико».

Вот отрывок из воспоминаний Пущина об этом дне: «Настало время обеда, Алексей (слуга Пущина) хлопнул пробкой, начались тосты за Русь, за Лицей, за отсутствующих друзей и за нее. Незаметно полетела в потолок и другая пробка, попотчевали искрометным меню, а всех других хозяйской наливкой... Между тем, время шло за полночь. Нам подали закусить. На прощанье хлопнула третья пробка!.. на часах ударило три. Мы еще чокнулись стаканами, но грустно пилося: как будто чувствовалось, что последний раз пьем».

Не только пили, но и виделись друзья последний раз. Пушкин обрадовался встрече с лицейским товарищем, но и шампанскому Пушкин тоже был рад, его он уже давно не пил, а шампанское - любимое вино Пушкина, особенно в молодые годы. «Пушкин пил шампанское как гусар», - так отзывался о поэте, вкладывая в эти слова высшую похвалу умеющему пить человеку, есаул конной донской артиллерии П.Г. Ханжонков в своих воспоминаниях.

Шампанское - игристое шипучее вино из лучших сортов винограда, выращенного в Шампани - области Франции. (С этого года другие вина, которые тоже раньше назывались шампанскими, например, «Советское шампанское», «Российское шампанское» и другие, произведенные из винограда других местностей, будут называться не шампанскими, а игристыми.) Шампанским будет, как и во времена Пушкина, вино из винограда Шампани. Краткую технологию изготовления шампанского см. **Приложение (52)**.

В пушкинское время Франция удерживала прочно первое место на российском винном рынке, хотя в России тогда продавались и немецкие, и португальские вина, и знаменитое вино «Токай». И Пушкин предпочтение свое отдавал французским винам, в первую очередь шампанскому, большим ценителем и поклонником которого он был. Как подробно и красочно дается картина его «выпивания»: «обедаю в ресторане, требую бутылку шампанского во льду, смотрю, как рюмка стынет от холода, пью медленно, радуясь...». («Участь моя решена. Я женюсь». 1830 г.) или стихотворное:

«И скорбь исчезла предо мной,
Как исчезает в чашах пена
Под зашипевшею струей»

(«Друзьям» 1822 г.)

Сколько еще поэтических строк посвятил он этому «благословенному светлему» вину (так называла поэт шампанское), начиная с ранних лицейских стихотворений: «Шипи, шампанское, в стекле...». («Пирующие студенты» 1814 г.)

В послелицейское время на ужинах с приятелями по кружку «Зеленая лампа» шампанское у Пушкина тоже было в почете:

«Веселый вечер в жизни нашей
Запомним, юные друзья,
Шампанского в стеклянной чаше
Шипела хладная струя»

(27 мая 1819 г.)

«Вдова клико», «Моэт» и «Аи» - три марки шампанского, которые были очень популярны в пушкинское время. Все три марки упомянуты Пушкиным в «Евгении Онегине». Зимние деревенские вечера Онегин с Ленским коротали с шампанским, когда Владимир приезжает на обед к Евгению:

«Вдовы Клико или Моэта
Благословенное вино
В бутылке мерзлой для поэта
На стол тотчас принесено.
Оно сверкает Иппокреной,

Оно своей игрой и пеной
(Подобием того - сего)
Меня пленяло: за него
Последний бедный лепт, бывало,
Давал я. Помните ль, друзья?»

Иппокрена - источник вдохновения, возникший от удара копыта крылатого коня Пегаса.

В примечаниях к «Евгению Онегину» сам А.С. Пушкин объясняет и значение выражения «подобием того - сего», - шампанское - подобие любви и юности.

«В лета красные мои
Поэтический аи
Нравился мне пеной шумной,
Сим подобием любви
Или юности безумной»

(«Послание к Л.П.»)

Это несколько иной вариант стихотворения 1824 года, написанного в Михайловском, «Послание к Льву Пушкину», где продолжение этих строчек звучит так:

«И напеченный бокал
Я тогда всему на свете,
Милый брат, предпочитал».

А в «Евгении Онегине» Пушкин «изменяет» аи, а последний - его желудку:

«Но изменяет пеной шумной
Оно желудку моему...».
«К Аи я больше не способен,
Аи любовнице подобен,
Блестящей, ветреной, живой,
И своенравной, и пустой».

Мозт – полусладкое вино Дома шампанского (основан в 1743 году) было среднего качества.

Мадам Клико (урожденная Понсарден), продолжившая дело своих свекра и мужа после их смерти. Дом шампанского Клико основан в 1722 году.

Первые бутылки с шампанским «Вдова Клико» в Россию прибыли сразу после окончания войны с Наполеоном, в Петербург из французского порта Гавр на кораблях «Гебродерс» и «Благие намерения» и были раскуплены сразу по очень высокой цене, выше, чем предполагала мадам. Шампанское Клико прочно утвердилось в России на весь XIX век. «Стреляя лишь пробками от бутылок, Мадам Клико Понсарден осуществила завоевание России, чего не сумел сделать Наполеон пушками!» - шутили в деловых кругах Франции.

Самой драгоценной считалась «Вдова Клико» урожая 1811 года - года, когда появилась на небе необычайной яркости комета - «вино кометы». О шампанском «Вдова Клико» 1811 года, о веселых ужинах после заседаний «Зеленой лампы», когда это шампанское лилось рекой, вспоминает в ссылке Пушкин и мечтает снова вернуться туда и воскликнуть: «Налей же мне вина кометы!» (Из письма к Я.Н. Толстому, 1822 г.).

В ресторане Онегин и Каверин тоже пьют это шампанское:

«... пробка в потолок,
Вина кометы брызнул ток»

(«Евгений Онегин»)

Шампанское «Вдова Клико» чрезвычайно высоко ценилось в русском обществе, доказательство тому - письмо Пушкина П.А. Вяземскому 2 января 1831 года: «Здесь некто бился об заклад, бутылку VCP противу тысячи рублей, что Варшаву возьмут без выстрела». (VCP с французского - «Вдова Клико Понсарден»).

Аи - небольшой городок в Шампани (департамент Марнье), по имени которого белые полусухие шампанские вина назывались винами Аи еще в XVI - XVII веках. Шампанскому Аи посвятил Пушкин немало строк: «Кипит в бокале огненном / Аи холодная струя» («Всеволожскому» 1819 г.).

В Кишиневе поэт вспоминает генерала Н.Н. Раевского и его сына Александра, с которыми вместе недавно гостили в имении Давыдовых Каменке:

«И за бутылками Аи
Сидят Раевские мои».

(«В. Л. Давыдову», 1821 г.)

О шампанском Аи говорится и в «Путешествии Онегина», когда Пушкин вспоминает Одессу и сравнивает с ним божественные звуки музыки Россини:

«Он звуки льет - они кипят,
Они текут, они горят,
Как поцелуи молодые.
Все в неге, в пламени любви,
Как запотевшего Аи
Струя и брызги золотые...»

Как прав В.Г.Белинский в оценке романа «Евгений Онегин», это произведение и в кулинарном отношении - «Энциклопедия русской жизни!» В «Евгении Онегине» - самом «кулинарном» произведении Пушкина – он представил современный ему набор кушаний, вин и напитков, которые ему наиболее знакомы по петербургской, одесской и деревенской жизни. В романе, как мы видим, содержатся кулинарные отступления, из которых можно узнать меню отдельных ресторанов, домашнего провинциального дворянского стола, чаепития, а также характеристики разных вин. Все это дает читателю представление о современной поэту французской и русской кухне столичного и провинциального дворянства России в первой трети 19 века.

На дружеском ужине в Тифлисе в 1829 году, устроенном восторженными поклонниками русского поэта в его честь «поднимался заздравный кубок шипучего Аи». Несколько странное впечатление оставляют ответы героя неоконченного произведения Пушкина «На углу маленькой площади» Валериана героине Зинаиде, которая просит его остаться обедать: «Обедай со мной, я велела взять шампанское». Ответ Валериана удивляет читателя: «Это зачем? Разве я московский банкومت? Разве я без шампанского обойтись не могу?» Я думаю, это он так ответил, чтобы расстроить влюбленную в него Зинаиду, которая стала ему надоедать».

Если верить воспоминаниям А.Распопова, племянника директора лицея Энгельгардта, служившего летом 1824 года в Могилеве, он встретил там Пушкина, ехавшего в Михайловское. При встрече с однополчанами Распопова - гусарами Пушкин не только пил шампанское, но мог бы и искупаться в нем: «Пушкин приказал раскупорить несколько бутылок шампанского. Пили за все, что приходило на мысль. Восторженные гусары хотели сделать нашему кумиру ванну из шампанского. Пушкин ответил, что не прочь прополоскаться в шампанском, но очень спешит».

После окончания ссылки, по приезде в Москву Пушкин несколько раз читал своим друзьям «Бориса Годунова». Об одном из этих чтений в доме поэта Веневитинова 12 октября 1826 года вспоминал журналист М.П. Погодин: «Кончилось чтение. Начались объятия, поднялся шум, радостный смех, полились слезы, поздравления. Дайте чаши!.. Появилось шампанское». О встрече этой же осенью своего брата, известного в то время журналиста Н.А. Полевого, с пришедшим к нему в гости Пушкиным и Соболевским вспоминал К.А. Полевой: «Пушкин был невесел и молчалив в этот вечер... Он несколько развеселился бутылкой шампанского». (Тогда необходимая принадлежность литературных бесед).

М.П.Погодин писал, что без горячительных напитков не обходилась ни одна встреча литераторов. «Вино играло роль на наших вечерах, но не до излишков, а только в меру, пока велит сердце человеческое. Пушкин не отказывался по веселый час

выпить». Пили, конечно, не только шампанское. На одном литературном собрании присутствующие видели, что Пушкин «пил шампанское с сельтерской водой».

Сельтерская вода (правильно зельтерская) - минеральная вода источников Зельтерса в Германии. Во времена Пушкина так называли всякую столовую минеральную воду в бутылках.

Пушкин дважды в 1820 и 1829 годах пил воды целебных минеральных источников Железноводска, Пятигорска и Кисловодска - и холодную, и теплую. (До 1830 года Пятигорск назывался Горячие Воды). В стихотворении 1820 года о Кавказе Пушкин упоминает о горячих целебных водах:

«... Там жаркие ручьи
Кипят в утесах раскаленных,
Благословенные струи!
Надежда верная болезнью изнуренных».

Во время поездки на Кавказ в 1829 году, побывав в этих местах, он вспомнил с грустью, что цивилизация коснулась и этих мест, а раньше, в 1820 году, было, как написал Пушкин: «Мы черпали кипучую воду ковшиком из коры или дном разбитой бутылки» («Путешествие в Арзрум...»). Лечебную минеральную воду немецкого курорта Карлсбад (ныне чешский город Карловы Вары) Пушкин упоминает в стихотворном наброске, который он вписал в записную книжку Н.Д. Киселева (с датой 14 июня 1828 года, Стрельня) при отъезде его в этот день за границу для лечения:

«Ищи в чужом краю здоровья и свободы,
Но север забывать грешно,
Так слушай: поспешай карлсбадские пить воды,
Чтоб с нами снова пить вино».

На одном из литературных обедов, как писал Погодин, «было весело всем, пили вино «Алеатико», прославленное Державиным.

Алеатико – темно-красное сладкое вино с тонким нежным букетом из винограда сорта алеатико. Во времена Державина и Пушкина его привозили из Италии, а плантации винограда алеатико были в окрестностях города Тосканы. А вот как его вместе с другими напитками воспел Державин, когда он описывает роскошный пир богатого соседа в стихотворении «К первому соседу» (1780 г.):

«Гремит музыка, слышны хоры
Вокруг лакомых твоих столов;
Сластей и ананасов горы,
И множество других плодов
Прельщают чувства и питают;
Младые девы угощают,
Подносят вина чередой,
И алеатико с шампанским,
И пиво русское с британским,
И Мозель с зельцерской водой»

(Державин верно пишет название минеральной воды).

В настоящее время очень ценится **массандровское Алеатико Аю-Даг**.

Обычно, когда городской житель ехал в гости в помещичьи деревенские усадьбы, он привозил с собой хорошее вино, чаще всего шампанское (ведь в деревне его негде было купить). Так было и в 1829 году, когда Пушкин после празднования Крещения с друзьями в небольшом городке Тверской губернии вместе с А.Н. Вульфом купили в городе по бутылке шампанского, и морозным январским днем поехали в гости в Павловское, имение П.И. Вульфа. Только способ охлаждения шампанского, как мы узнаем из дневника Алексея Николаевича, был необычный: они его «морозили, держа на коленях всю дорогу».

Кроме шампанского, у Пушкина была с собой еще бутылка вина «Люнель», которым он напоил допьяна женское общество Павловского. Полное его название «Мускат де Люнель». Это французское белое сладкое десертное вино из винограда сорта белый Мускат. Пушкин, очевидно, это вино купил в Москве специально для женщин Павловского.

Это вино обладает нежным сложным деликатным ароматом и очень длительным послевкусием. Естественно, что женщины не устояли перед таким вином и выпили всю бутылку, что было выше их трезвых возможностей, и неудивительно, что они все опьянели.

Конечно, у А.С.Пушкина не было злого умысла и неуважения к хозяйке Павловского Фредерике Ивановне, которая славилась как умелая и редко гостеприимная хозяйка.

В Петербурге от тверских друзей Пушкин и Алексей Вульф поехали вместе. В своем «Дневнике» Вульф упоминает о новой марке шампанского: «Приехали мы вечером в Петербург прямо к Андрие (где обедают все люди лучшего тону). Вкусный обед ... запили мы каким-то, не помню, новым родом шампанского (Bourgogne mousseux, которое одно только месяц назад там пили, уже потеряло славу у его гастрономов)».

(Андрие - владелец ресторана в Петербурге до 1829 г.)

Очевидно, новая марка шампанского была не очень хорошего качества и не выдержала сравнения со старыми, давно известными прекрасными марками.

Побывав в Грузии в 1829 году, Пушкин оценил высокие качества закавказских вин: «Кахетинское и карабахское стоят некоторых бургонских»; но ему не понравилась тара - буюджи, откуда он их пил.

В «Путешествии в Арзрум» он пишет: «В Ларсе выпили мы в первый раз кахетинское вино из вонючих бурдюков». Пушкин справедливо отметил, что эти вина «не терпят вывоза и скоро портятся, но на месте они прекрасны. Вина держат в маронах, огромных кувшинах зарытых в землю. Их открывают с торжественными обрядами.

Недавно русский драгун, тайно открыв такой кувшин, упал в него и утонул в кахетинском вине, как несчастный Кларенс в бочке малаги» («Путешествие в Арзрум»).

Кахетинские – кислые, карабахские – терпкие полусухие вина из местных сортов черного винограда.

Малага - испанское вино.

(Кларенс - младший брат английского короля Эдуарда IV (XV век), был осужден на смерть с правом самому выбрать род ее, пожелал чтобы его утопили в бочке мальвазии).

Пушкин в поэме «Кавказский пленник» отмечает гостеприимство черкесов, когда к ним в жилище войдет усталый путник:

«Тогда хозяин благосклонный
С приветом ласково встает
И гостю в чаше благовонной
Чихирь отрадный подает».

В примечании к поэме Пушкин поясняет, что **чихирь** - красное грузинское вино. (Я думаю, что это местное название). Чихирь упоминается А.С.Пушкиным в «Путешествии в Арзрум» - грузинский князь Казбеги в духане пил его из бурдюка.

В «Арапе Петра Великого» молодой Корсаков, только что вернувшийся из Франции и не знавший этикета петровских ассамблей, из-за нарушения его был «наказан» и должен был выпить «кубок белого орла». «Бедный щеголь, не переводя духу, осушил весь кубок». Огромный кубок был наполнен **мальвазией**. После этого Корсаков «зашатался и чуть не упал, к неопisanному удовольствию государя и всей веселой компании».

Старуха из «Сказки о рыбаке и рыбке», когда сделалась царицей, может быть, пила эти вина:

«Служат ей бояре да дворяне,
Наливают ей заморские вина,
Заедает она пряником печатным».

В драматическом произведении «Сцены из рыцарских времен» тоже упоминается заморское вино: на ужине в замке Ротенфельда рыцари хвалят вино, которым их угощают:

«Один рыцарь: Славное вино!

Ротенфельд: Ему более ста лет. Прадед мой поставил его в погреб, отправляясь в Палестину, где и остался.

Рыцарь: Славное вино! - За здоровье благородной хозяйки!»

На столе не было кипрского вина: «Что делать - все выпито на прошлой неделе», - извиняется хозяин. (Очевидно, кипрское - привозное вино, было еще лучше «славного» местного).

Женитьба изменила многие привычки Пушкина, и пить вино ему приходилось реже и меньше. В первые месяцы семейной жизни Пушкин пишет из царского села Нащокину 26 июля 1831 года: «Вообрази, что со дня нашего отъезда я выпил одну только бутылку шампанского». (Но причина этого - не вдруг возникшая нелюбовь к шампанскому, а решение Пушкина быть экономным, и как можно меньше тратить денег, что ему, к сожалению, плохо удалось).

Встречи с друзьями и литераторами становятся реже, но они не обходятся без вина. (Вспомним знаменитый обед у А.Ф. Смирдина с шампанским! или в гостях у друзей).

В день ангела и день рождения Натальи Николаевны 26 и 27 августа 1833 года Пушкин несколько раз выпивал в Москве от всего сердца за здоровье своей красавицы жены. Об этом он пишет из Нижнего Новгорода 2 сентября: «Мы отобедали втроем (у приятеля поэта М.С.Судиенко, вместе с его женой), и я без церемонии предложил за здоровье моей племянницы, и выпили мы, не морщась, по бокалу шампанского. Вечер у Нащокина, да какой вечер! Шампанское, лафит, зажженный пунш с ананасами - и всё это за твое здоровье, красота моя». «...На другой день Нащокин задал мне прощальный обед со стерлядями и жженкой, с шампанским».

Да, славно угостил Пушкина его друг. Славно выпили они за здоровье Натальи Николаевны! Пушкин упомянул в письме о встрече 27 августа у московского почт-директора А.Я. Булгакова, куда Пушкин пришел за подорожной для поездки в Казань и Оренбург с Никитой Всеволожским, «лучшим из минувших друзей», а о дальнейшем Пушкин благоразумно умолчал, не стал писать жене, что после этой встречи была устроена, по словам биографа поэта А.В.Аничкова, «оргия с пуншем у Всеволожского». (Даже не пирушка, а «оргия»).

Вдали от жены, вероятно, хотелось тряхнуть стариной и вспомнить молодость, а писать ей об этом, конечно, не стоило. Но чем дальше, в жизни Пушкина меньше вина, меньше оно приносит ему радости, а поэтому в его стихотворениях редко упоминается вино. Помните лицейское стихотворение юного поэта, где он посылает проклятья тому, кто смешает вино с водой? А в 1835 году он пишет стихотворный перевод из Анакреона (Ода LVII). (Анакреон - древнегреческий поэт).

Это перевод, но он созвучен, наверное, и собственным мыслям Пушкина; поэт просит вино разбавлять водой, чтобы быстро не спьяниться, чтобы насладиться и весельем, и дружескими разговорами с не совсем опьяненной «бесчинной» головой:

«Что же сухо в чаше дно?
Наливай мне, мальчик резвый,
Только пьяное вино.
Раствори водою трезвой.
Мы не скифы, не люблю,
Други, пьянствовать бесчинно:
Не за чашей я пою
Иль беседую невинно».

В семье женатого поэта вино пили очень умеренно. В последний день рождения А.С.Пушкина 26 мая 1836 года в погребе французского виноторговца Рауля было куплено всего 6 бутылок вина, а за столом кроме него и Натальи Николаевны были и ее сестры, наверное и Сергей Львович, вероятно и Ольга Сергеевна с мужем.

В день празднования 25-ой годовщины Лицея собралось одиннадцать бывших лицеистов на квартире Яковлева, который жил холостяком. У него обычно отмечали бывшие лицеисты свои годовщины. Его дом называли «лицейским подворьем», ведь двери его были всегда открыты для товарищей-лицеистов.

Пушкин развернул лист бумаги и при всеобщей тишине начал читать удивительную строфу: «Была пора: наш праздник молодой / Сиял, шумел и розами венчался», но слезы покатались из его глаз. Он положил бумагу и отошел в угол комнаты. Другой товарищ дочитал его стихотворение на лицейскую годовщину:

«И с песнями бокалов звон мешался,
И тесною сидели мы толпой.
Тогда, душой беспечные невежды,
Мы пили все за здравие надежды
И юности, и всех ее затей.
Теперь не то: разгульный праздник наш
С приходом лет, как мы, перебесился,
Он присмирел, утих, остепенился,
Стал глуше звон его задравных чаш;
Меж нами речь не так игриво льется,
Просторнее, грустнее мы сидим,
И реже смех средь песен раздается,
И чаще мы вздыхаем и молчим.
Всему пора: уж двадцать пятый раз
Мы празднуем Лицея день заветный.
Прошли года чредою незаметной,
И как они переменили нас!
Недаром - нет! - промчалась четверть века!
Не сетуйте: таков судьбы закон;
Вращается весь мир вокруг человека, -
Ужель недвижим будет он?»

Пушкин, заплакав, не кончил чтения. Удивительно, что не заплакал продолживший эти стихи, и нам через столько лет трудно сдержать слезы, и не потому, что мы знаем, что это был для Пушкина последний в его жизни праздник лицейской годовщины, последний день 19 октября. Это было невольное прощание с Лицеєм и друзьями-лицеистами, нам жаль горестное состояние души в тот день, мне жаль, что, Пушкин «перебесился» и вино перестало приносить ему, как это было в молодости, столько удовольствия, радости и веселья!

Рассказ о хмельных пушкинских напитках окончим «трезвым питьем» - **лимонадом и простой водой!**

В день дуэли Пушкин встретился со своим секундантом Данзасом в кондитерской Вульфа и Беранже на Невском проспекте, названной так по именам ее владельцев. Выпив там стакан воды или лимонаду (Данзас точно не помнит), Пушкин с секундантом вышли из кондитерской и направились на Черную речку.

Записаны воспоминания начавшего служить еще у холостого Пушкина камердинера Никифора Федорова, который рассказывал, что его хозяин «лимонад очень любил. Бывало, как ночью ему писать - сейчас ему лимонад на ночь и ставить. А вина много не любил. Пил так, то есть средственно». А во время работы над своими произведениями алкогольных напитков вообще «не принимал».

Лимонад упоминается Пушкиным в повести «Пиковая дама»: после первого выигрыша на «верную карту - тройку, получив деньги, «Герман выпил стакан лимонаду

и отправился домой». Притворщик Минский во время «болезни» поминутно просил пить, и Дуня подносила ему кружку ею заготовленного лимонада («Станционный смотритель»).

Вспомним письмо Пушкина брату в сентябре 1820 года о том, что он по приезде в Екатеринославль выкупался в холодном Днепре, простудился, заболел и лежал в жалкой лачуге без лечения и присмотра, «в бреду, за кружкой оледенелого лимонада».

Конечно, такое холодное питье не было ему полезно, а усугубляло его лихорадку, но, видно, ему нравилось. Закончим смешной байкой о Пушкине и воде, которая записана со слов Екатеринославских старожилов.

«Будучи в Екатеринославле в мае 1820 года, Пушкин был приглашен на один бал. В этот вечер он был особенно в ударе, молнии острот слетали с его уст, дамы и девицы наперерыв старались завладеть его вниманием. Два гвардейских офицера, два недавних кумира дам, не зная Пушкина, порешили его «переконфузить», поэтому обратились к нему, чтобы он сказал, как правильнее говорить: «Эй, человек, подай стакан воды» или «Эй, человек, принеси стакан воды». Пушкин живо понял желание подшутить над ним и, нисколько не смутившись, отвечал серьезно: «Вы можете выразиться прямо: «Эй, человек, гони нас на водопой». Офицеры не знали, над кем решили подшутить, какой Пушкин бы веселый и остроумный человек, когда он был «в ударе».

Сохранилось предание, что Пушкин пил родниковую воду недалеко от Кишинева в местечке Долна из источника, возле которого он встретил юную красавицу цыганку. За нею он и ушел бродить вместе с табором по бессарабской степи. С тех пор этот родник называют родником Земфиры.

Я думаю, узнав, что ели и пили Пушкин и его герои, можно лучше понять Пушкина и как человека, и как поэта, даже лучше понять его творчество.

Из всех перечисленных здесь продуктов, включая и упомянутые в черновых вариантах, кушаний, напитков и вин «пушкинской кулинарии» (что ели и пили Пушкин и его герои) - русской, украинской, молдавской, западноевропейской кухни можно составить следующий список:

Русская кухня:

Продукты: Сахар, молоко, сливки, сливочное масло, сметана, чай, лук, грибы сушеные и свежие, рыба – караси, налимы, сельдь свежая, щуки.

Закуски и холодные блюда: Ржаной черный хлеб, булки, сайки, икра черная, осетрина отварная, сельдь соленая, щука фаршированная (щука в скатерти), гусь в желе (заливной), телятина холодная, грибы соленые, огурцы соленые, яблоки моченые, овсяный кисель.

Первые блюда: Ботвинья, уха простая, уха из осетрины, щи, суп из куропатки, молочный суп.

Вторые (горячие) блюда: Жаркое (жареное мясо), гусь с капустой, жареный петух, поросята жареные, курица жареная, курица отварная, форель отварная, яичница,

пироги, в т.ч. жирные (мясные, закрытые), кулебяка, жареный рябчик, жареный бекас, котлеты пожарские, блины, в т.ч. розовые, грибы жареные в сметане, картофель, в т.ч. печеный, обжаренный, каши, в т.ч. гречневая, гречневая с грибами, из полбы, пшенная.

Третьи блюда, сладости, ягоды и фрукты: Ягодное варенье, в т.ч. крыжовенное, медовое, пирожные, блан-манже, баранки, пряники, яблочный пирог, варенец, яблоки, груши, сливы, дыни, клубника, малина, крыжовник, брусника, барбарис, черника, морошка, клюква, персики, орехи.

Напитки (безалкогольные): Чай, в т.ч. чай со сливками, чай с ромом, квас, кислые щи, сбитень, брусничная вода, яблочная вода, огуречный рассол с медом, вода, в т.ч. кавказская минеральная, сельтерская.

Алкогольные напитки: Водка, русская водка, в т.ч. анисовая, наливки, настойки, брага, мед питный, пиво, полусхампанское, цимлянское (донское игристое).

Украинская кухня:

Галушки, горилка (у Пушкина – горелка)

Молдавская кухня:

Плацинда (молдавские пирожки), каймак, дульчецы (молдавские сладости), вино Одобести, виноград.

Западноевропейская кухня:

(английская, французская, немецкая, итальянская)

Закуски: Устрицы, мидии черноморские с соком лимона, страсбургский пирог, паштет из гусяной печени, ростбиф, сыр, в т.ч. лимбургский, тартинки, бриоши.

Горячие блюда: Уха из форели с сухим вином, котлеты жирные (свинные отбивные или из рубленого мяса), бифштекс, трюфели по-французски, макароны с пармезаном.

Десерты и напитки: Ананасы, кофе, кофе с мороженым, лимонад, мороженое, оршад, шоколад.

Вина и алкогольные напитки: Пиво, в т.ч. немецкое, портер (английское), ром, грог, пунш, жженка (в т.ч. емкая), бургунское (в т.ч. Шабли, Клод-Авужо), бордоское (в т.ч. Шато-лафит, Сотерн, Рейн-вейн, Рейнское, вино Сен-Пере, Мозель), шнапс (немецкая водка), Систовское вино (с устья Дуная), Токайское (венгерское вино), Алеатико (итальянское вино), Мускат де Люнель, Малага, Мальвазия, шампанское, в т.ч. Аи, Вдова Клико, Моэт.

Восточная кухня:

Кушанья: чурек (пресный белый хлеб), армянский лаваш, грузинский тониспури, отварной рис («снежное пшено»), молоко кислое, конина вяленая, баранина с луком (армянский кчуч), шашлык.

Напитки и вина: чай кирпичный (калмыцкий), кумыс, кофе по-турецки, щербет, чихирь, вино карабахское,

О некоторых блюдах и винах я не могла найти сведений, и мне никогда не отказывались помочь друзья, которые также любят Пушкина и его талант, мне приходили ответы на мои вопросы из Москвы, Санкт-Петербурга, Чебоксар, с Урала, Донецка Ростовской области, Новосибирска, Латвии, Дагестана. И, конечно, мне помогали нижегородские друзья. Они присылали мне книги, статьи из газет и журналов. Спасибо им большое!

ПРИЛОЖЕНИЕ

Рецепты пушкинской кулинарии

Старинные рецепты из книг конца XVIII – начала XIX с сохранением оригинальной лексики и орфографии:

1. Друсковцов С. Экономическое наставление дворянам, крестьянам, поварам и поварихам.- СПб., 1773

2. Левшин В.А. Новейший полный и совершенный русский повар, и приспешник, или Всеобщая поваренная книга.- СПб., 1811

3. Левшин В.А. Словарь поваренный, приспешничий, кондитерский и дистилаторский.- М., 1794

4. Осипов Н. Российский хозяйственный винокур, пивовар, медовар, водочный мастер, квасник, уксусник и погребщик.- СПб., 1792

5. «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха».- СПб., 1794

6. Яцелков Н. Новейшая и полная поваренная книга.- М., 1791

1. Рецепт «медовухи»

Мед прокипятить, добавить пряности (перец, имбирь, кардамон, корицу), в кипяченую воду размешать дрожжи и смешать с медом, разлить в бутылки и оставить в теплом месте на день. Затем бутылки закупорить и поставить на холод на 2-е суток (на 1 кг меда, 3,5 л воды, 100 г дрожжей и 100 г пряностей).

Старинные рецепты «красного» кваса и кваса «кислые щи»

Вначале поясним: гарнец - русская старинная мера объема сыпучих тел и жидкости, равная приблизительно 3,3 литрам; фунт - русская мера массы, фунт - около 400 г или 1/40 пуда; четверик – русская старинная мера объема, равная 26,2 л. равна 2 гарнцам, четверть равна ¼ ведра, приблизительно 3 литра.

Квасы готовили из квасного солода, который получали из пророщенных зерен пшеницы, ржи, овса, ячменя, гороха. Для этого их заливали водой и выдерживали 5-6 дней до появления ростков в 2-3 раза длиннее зерна, затем пророщенные зерна подсушивали и мелили.

2. Рецепт «красного» кваса

«Возьми ржаного мелкого солоду четверик и столько же яшного, всыпавши в чан, перемешай веслом, потом, вскипятив воду, налей ее на солод, чтоб он весь взмок и, покрывши, дай ему стоять с час времени; тут же положи в него горсть соли, перемешав там оную хорошенько, потом расклавши оный раствор в большие корчаги, поставь в печь, чтоб солод в них упрел гораздо. Вынув из печи, выклади его в чан и разведи горячею водой не очень жидко, поселе выклади оное в спустник; налей также горячей водой, и через два часа спусти сусло. Когда же остынет и будет как парное молоко, то положи в него три столовых ложки хороших свежих дрожжей и свежей мяты, закрой чан крепко, и как начнет на нем показываться белая пена, тогда мешай его чаще, не давая много перекипать, сливая в бочку, в которую положи полфунта немецкой мяты и, крепко закупоря втулку, поставь на лед.

3. Рецепты «кислых штей» (щей)

Рецепт первый: «Возьми четверик яшного солоду, четверик ржаного, четвертку муки крупичатой, четвертку пшеничной, пол-четверика ситной, четверик грешневой. Все оное в чану смешай вместе и, налив кипятком, разбивай веслом комья, мешая оные беспрестанно часа три.

В прочем же поступай точно так, как предписано о красном квасе, кроме того, что сей раствор ставить в печь не должно, для того, что сей квас или кислые щи не должен быть красного цвета, но иметь колер белой».

Рецепт второй: Всыпать в кадку 2 гарнца или 10 фунтов пшеничного солоду, 2 гарнца ячменной муки, муки пшеничной 2 сорта - 10 фунтов и гречневой муки тоже 10 фунтов, все это заварить кипятком, чтобы получилось густое тесто, и дать ему «солодеть» часов пять. Потом наливать кипятка по 2 ведра за раз и размешивать хорошенько. Кипятку приходится наливать ведер 6 и даже более, чтоб сусло было такой густоты, чтоб с вёсла, которым мешают, капало; потом дать отстояться на льду. Полученным суслом развести два стакана дрожжей и квасной гущи 1 ковш и, когда все остынет, перелить в бочку, внести в теплое место и дать закиснуть, после залить в шампанские бутылки, закупорить хорошенько и поставить в погреб. Из этой пропорции должно выйти 70 бутылок.

А это более поздний рецепт: 2 стакана ржаного или пшеничного солода (солод готовили, размалывая пророщенные зерна злаков), 2 стакана пшеничной муки, 1 1/2 стакана гречневой муки запаривать 1 л крутого кипятка. Полученное густое тесто выдерживают в теплом месте, затем разводят кипятком (12 л), аккуратно вливая его тонкой струйкой, растирая тесто, чтобы не было комков. Отстоянное прозрачное сусло осторожно сливают и смешивают с 1 стаканом меда и перебавленным настоем 2 чайных ложек мяты. Затем добавляют 1/4 стакана дрожжевой закваски. Когда начнется брожение, молодой квас разливают в бутылки, закупоривают и ставят в теплое место. После завершения брожения (примерно через день) бутылки выносят на холод. Через три дня «кислые щи» готовы.

4. Рецепт блинчатого пирога

Сначала пекут блины: для этого размешать 1 фунт муки, 3 яйца и 1/4 фунта растопленного масла до гладкости, вливая понемногу бутылку (0,5 л молока), посолить, положить щепотку сахару. Сковородку разогреть и перышком смазать маслом. Наливать тесто ложкой, чтоб блины были тонкие, поджаривать одну сторону, затем повернуть на другую.

Потом делают начинку из грибов, каши или разваренного изюма. Затем «взять форму или кастрюлю, наперед смазать дно и бока маслом, обсыпать толчеными сухарями и выложить их блинами, класть начинку, перекладывая рядами блины. Последний блин смазать яйцом. Поставить в печь, чтоб подрумянилось. Перед едой выложить на блюдо».

5. Рецепт ухи из осетрины

Сварить сперва уху из 3 фунтов ершей, пескарей, маленьких окуньков или сижков вместе с кореньями петрушки, когда они разварятся, процедить, вскипятить, спустить туда 2 - 3 фунта осетрины, сварить ее до готовности. Подавая на стол, всыпать в суповую миску зелени. Кто хочет, добавить ломтик лимона (в кожуре, но без зерен) или картофеля, сваренного отдельно в ухе, в каждую тарелку положить по куску рыбы. По желанию - половину стакана сотерна, шампанского, мадеры или хереса.

6. Рецепт щей Петровских

Мясо (по 300 г говядины и баранины), птицу (по 150 г курицы и утки) вместе с 1 головкой репчатого лука, по 1 корню моркови и петрушки сварить до полуготовности. Квашеную капусту (500 г) потушить, добавив немного сливочного масла, затем соединить с бульоном и мясом, добавить 2 головки лука и варить до готовности мяса, за 10 мин добавить лавровый лист и черный перец горошком.

Щи снять с огня, заправить толченым чесноком. При подаче на стол в тарелки со щами положить по кусочку каждого вида мяса, сметану и посыпать укропом.

7. Рецепт старинных Рахмановских щей

Поставить варить ершей 25 шт., свежей осетрины 1 ½ фунта. По снятию пены положить белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак - по 1 шт.), соль. Щавель ¾ фунта, шпинат 1 ½ фунта перебирают, промывают и варят в соленом кипятке до мягкости, после чего откидывают на решето и протирают. Белые корни пассируют со сливочным маслом и мукой (3 ст. ложки). Готовый процеженный бульон из рыбы смешивают с протертым шпинатом, щавелем и белыми корнями и кипятят. Осетрину нарезают кусочками. В тарелку кладут кусок осетрины, крутое яйцо, сметану и заливают щами.

8. Рецепт кулебяки

Тесто для кулебяки готовят обычное, сдобное дрожжевое. Подошедшее тесто раскатать по длине противня толщиной 1 см шириной 20 см и положить на посыпанную мукой салфетку. На середину теста по всей длине слоями уложить начинки. Для того, чтобы нижний слой теста с внутренней стороны в готовой кулебяке не был влажным, на него кладут менее влажную начинку, например, рассыпчатую кашу, сваренный рис, затем слой крутых яиц, нарезанных кружочками, потом можно слой капусты и поверх самую сочную начинку - мясную или рыбную. Затем края теста соединить и защипать, приподнять края салфетки и осторожно уложить на смазанный маслом противень готовую кулебяку швом вниз. Кулебяку можно украсить узкими полосками теста на расстоянии друг от друга. Затем поставить в теплое место, чтобы кулебяка подошла, смазать яйцом и выпекать на медленном огне.

9. Рецепт жареного гуся с капустой

Берется жирный упитанный гусь, внутренность его начиняется печенью, квашеной и свежей капустой, яблоками, брюшко зашивают ниткой и целиком укладывают на жаровню, противень или в гусятницу. Гуся обкладывают капустой и запекают. Готового гуся укладывают на блюдо, расшивают, тушеной капустой, яблоками обкладывают гуся и подают на стол.

10. Рецепт приготовления бланманже

Истолочь в ступке очищенный миндаль, добавить воды, размешать и отжать, в полученное миндальное молоко добавить сахар, распущенный желатин или рисовую муку, сливки разлить в формочки и поставить их на ледник. В пост делали постное бланманже. Сливки не добавляли.

11. Рецепт подготовки голов сахара для варенья

Сахар надобно немного поколоть, потом надобно взять яичный белок, побить его с водою, положить сахару, сварить, поливая холодной водой до тех пор, как сахар разойдется, снимая хорошенько пену, отстань от огня и процеди через белую салфетку или сито.

12. Рецепт подготовки меда для варенья

«Выбери самый прекраснейший мед, какой только можно иметь, и возьми его весом столько ж, сколько взял бы сахару; положи мед на сковородку, поставь ее на огонь, когда он начнет кипеть, то надобно снимать хорошенько пену, а узнать можно, когда он хорошо сварится таким образом: положи туда куриное яйцо, если оно потонет, то надобно еще варить, если оно не тонет, тогда в меде можно варить такие плоды, какие тебе заблагорассудится, точно таким образом, как в сахаре».

13. Старинный рецепт приготовления крыжовенного варенья

Рецепт первый: «Очищенный от семечек, ополосканный зеленый неспелый крыжовник, собранный между 10 и 15 июня, сложить в глиняный горшок,

перекладывая рядами вишневыми листьями и немного щавелем и шпинатом. Залить крепкую водкой, закрыть крышкой, обмазать оную тестом, вставить на несколько часов в печь после того, как из нее вынуть хлеба. На другой день вынуть крыжовник, всыпать в холодную воду со льдом прямо из погреба, через час перемешать, вскипятить три раза, потом вынуть крыжовник и положить опять в холодную воду со льдом, перемешать несколько раз через каждые пятнадцать минут, потом откинуть ягоды на решето, разложить их на льняную скатерть, когда обсохнут, взвесить на безмене, на каждый фунт ягод взять 2 фунта сахару и один стакан воды. Сварить сироп из трех четвертей сахару, снять пену, в сей горячий сироп всыпать ягоду и поставить кипятиться, а как станет кипеть, осыпать остальным сахаром и раза три вскипятить ключом, а потом держать на легком огне, пробуя на вкус. После всего сего сложить варенье в банки, завернуть их вошеной бумагой, а сверху пузырем и обвязать».

Рецепт второй (более простой): «Взять крупного неспелого (зеленого) крыжовнику, стебельки и сухие цветочки с него обрезать, перемыть, потом подрезать и семечки из него булавочкою вычистить, положить в таз полные три стакана толченого сахару, развести французскою водкою, которая настояна была вишневым листом, вливши оный на стакан сахару три столовых ложки и две ложки розовой воды, сварить, чтоб сироп был густ, в тот сироп положить три стакана верхом вычищенных ягод, варить их; когда станут поспевать, зеленеть будут».

(Французская водка – коньяк домашнего приготовления; розовая вода – настой воды на лепестках роз).

14. Варенья из барбариса

«Барбарис вычистив, вымыть ягоды, положить в банку. Сделать сахарный сироп, и наливать им ягоды через двое суток, а потом слив, подварить, и опять налить, после того через двое суток с ягодами сварить, положи сахару равно против ягод или в полтора больше».

15. Рецепт сбитня

Мед 200 г, сахар 150 г, воды 2 л, немного корицы, гвоздики, имбиря, кардамона, лаврового листа смешать, довести до кипения и оставить на слабом огне 10 - 15 минут. Пить горячим.

Хмельной сбитень получали от кипячения слабого пива с медом, мятой, листьями смородины и малиной и пили тоже горячим.

16. Рецепты квасов

Ячменный и ржаной солод, пшеничную и ржаную муку облить кипятком; когда остынет тесто, добавить жидкие дрожжи, воду, листики мяты, выдержать до появления пены, затем поставить на холод. Для хлебного кваса еще добавляли ржаные сухари.

Квас монастырский. Ржаную муку заварить кипятком, добавить измельченные яблоки, изюм, груши, сливы, любые сухие и моченые ягоды, листья малины, мяты, семена аниса, тмина, мед, квасной солод, добавить воды и поставить для брожения в теплое место на несколько дней. Затем сцедить, разлить в бутылки, закупорить и поставить в ледник.

17. Рецепты варки кофе

«Образ его варить есть общий, что мало кто сего не знает: его должно жечь или жарить на огне в сковороде, беспрестанно мешая, даже как он делается темного цвету, покрой его потом салфетками и дай остыть, и тогда мели, и что скорее после жжения его смелешь, то лучше он будет: лучше же сохранять его в зернах, нежели молотой. Варить его, вливши кипятку в кофейник по количеству, сколько его надобно, и класть на всякую чашку по восьми золотников молотого мелкого кофею, мешай по мере, как будешь класть, дай сему пять или шесть раз вскипеть на легком огне, а потом поставь

на горячую золу, а после его слей. Те, которые хотят, чтоб он скорее отстоялся, кладут в кофе темного мелкого сахару, сняв с огня».

(Золотник – старинная русская мера массы, приблизительно равная 4,3 г).

Рецепт кофе со сливками: «Свари покрепче кофей, дай ему отстояться и свари сливок, положи две трети кофейю, треть сливок».

Очень мелко молотый кофе варить в специальной кофеварке (турке), в ней и подать кофе, не процеживая.

Вместе с кофе подать охлажденную воду. При вливании ложечки воды в кофе гуща, собравшаяся на его поверхности, опустится на дно кофеварки. После этого налить кофе в чашки.

18. Рецепт приготовления фаршированной щуки

1 крупная щука, 1/4 фунта черствого пшеничного хлеба, 2 головки репчатого лука, полстакана сметаны, 1/4 фунта сливочного масла, 2 яйца, соль, перец, тертый мускатный орех, корень петрушки, кусочек корня сельдерея, 2 моркови.

Рыбу почистить, промыть, отрезать голову, выпотрошить, не разрезая брюшка. Ножницами отрезать плавники и, немного надрезав кожу, снять ее чулком. Из головы удалить жабры и глаза. Мясо отделить от костей, мелко порубить, добавить предварительно замоченный в молоке хлеб, мелко нашинкованный и обжаренный на масле лук, смешать с яйцами, посолить, поперчить, добавить мускатный орех и сметану. Перемешать и хорошо вымесить.

Полученной смесью начинить кожу, приставить голову, завернуть в чистую льняную салфетку, положить в форму, залить водой, добавить коренья, специи, соль и варить на несильном огне 1 - 1,5 часа. Чем слабее огонь, тем вкуснее получится блюдо. Готовую щуку остудить, не вынимая из бульона. Затем достать, переложить на блюдо. Осторожно развернуть салфетку и убрать ее. Разрезать рыбу на куски и украсить лимоном, зеленью.

19. Рецепт Лицейского гоголь-моголя

Пять сырых желтков смешать с шестью чайными ложками сахарной пудры, цедрой одного лимона и взбить до густой массы. Добавить 1 - 2 ликерных рюмочки рома и еще взбить.

20. Рецепт ростбифа

Ростбиф готовят так: большой кусок говяжьей вырезки посыпают солью, перцем и обжаривают на сильно разогретом жире и сильном огне до образования румяной корочки. Затем на противне помещают в духовой шкаф, поливая каждые 10 минут жиром, на котором он жарился.

Слабо обжаренный ростбиф с кровью - «окровавленный» - готовят 20 минут, и на разрезе он имеет слабо-розовый цвет.

21. Рецепт паштета из гусиной печени

На 200 г гусиной печени взять 400 г соленого шпика, все изрезать, поджарить с двумя ложками коровьего масла, остудить, истереть в ступке и протереть сквозь сито. В кастрюльке обложить дно и края полосками шпика, положить на два пальца печеночной массы, переложить тремя - четырьмя мелко нарезанными трюфелями, накрыть сверху пластинками шпика и поставить в печь на полтора часа, затем остудить, сверху положить деревянный кружок и небольшой гнет - 3 - 5 кг - и оставить на 12 часов. Слить образовавшийся бульон. Готовое кушанье выложить на блюдо. В холодильнике он может храниться очень долго.

22. Рецепт бифштекса

Три фунта говяжьей вырезки 1-го сорта очистить от жира, разрезать на 6 - 8 кусков поперек волокон толщиной в палец, посолить обе стороны. Сковороду медную

луженую, но не чугунную и не железную раскалить, положить крошечку масла, поджарить на большом огне сначала с одной стороны, повернуть на другую. Как только и эта сторона подрумянится, поставить на малый огонь. Жарить 7 - 15 мин, смотря по желанию. Переложить на горячее блюдо, полить процеженным соусом от жарки, отгариновать жареным картофелем.

23. Рецепт котлет

«Возьми кости, отбери столько ребер, сколько желаешь числом сделать котилетов, пообруби и с одной стороны наложи фаршу и оправь в фигуру котилета. На каждой котилете надобно фаршу по куску в яйцо величиною. Сгладь фарш ножом, обмакивая в яйцо взбитое, обваляй в мякише белого хлеба, обжарь румяно и подавай...».

24. Рецепт овсяного киселя

В глиняную посуду насыпают меру овсяной муки, кладут кусок ржаного хлеба (для закваски) и заливают 2-мя мерами теплой воды и ставят в теплое место для закисания. Через два дня пропускают через сито или решето, солят и ставят на огонь, доводят до кипения, все время помешивая деревянной ложкой. Дать немного побулькать, а затем охладить и разлить в небольшие блюда. Их выставить потом на холод для застывания. Есть с постным маслом (в пост), сметаной или молоком.

(Я по этому рецепту приготовила овсяный кисель, он застыл очень хорошо, но никому из моей семьи не пришелся по вкусу, ела его одна я, с молоком он мне даже понравился).

25. Рецепт приготовления оршада

Очищенный миндаль или другие орехи измельчают, добавляют воду и сахар, растирают для получения однородной массы, процеживают, охлаждают и подают с кусочками льда. Вместо воды можно добавить молоко, это, конечно, боле вкусный оршад, но он хуже утоляет жажду.

26. Рецепт молдавских пирожков - плацинда

Тесто для них пресное, готовят из муки, молока и масла, замешивая не очень крупно, оно не раскатывается, а растягивается руками (поэтому тесто для них называется растяжное) до очень тонкого листа, как написано в рецепте, «почти до толщины бумаги».

Полученные несколько листиков теста складывают один на другой, а на последний кладут начинку и защипывают тесто так, чтоб получились восьмиугольные пирожки. (А как это сделать, в рецепте не говорят). Начинка из картофеля с брынзой, из творога или из вишен и черешен. Начинку из картофеля делают так: картофель сварить, размять вместе с брынзой, добавить чуть поджаренный лук, соль, перец.

27. Рецепт приготовления каймака

Каймак получают из пенки топленых густых сливок. Пенки снимают с поверхности сливок и складывают одна на другую в неглубокую посуду.

Чтобы приготовить каймак, густые сливки (на юге России, в низовье Волги - из коровьего молока, в Молдавии в пушкинское время, иногда и сейчас - из овечьего) ставят в печь, чтоб они хорошо затопились. Образовавшуюся сверху пленку снимают и складывают в специальную неглубокую посуду, а сливки - снова в печь для образования новой пенки, которую опять снимают и кладут сверху первой пенки. Так повторяют, пока все сливки не переведут в пенки.

Образовавшийся слой пенки оставляют на два дня при комнатной температуре, чтоб они слегка подкисли.

28. Рецепт жаркого

«Хотя всяк знает, как мясо жарить, однако ж я захотел упомянуть. Всякое мясо, живность и дичь надлежит прежде за сутки намочить в пресном молоке или воде, дабы кровь вся вышла, а мясо от того белее и вкуснее будет, шпигуется свиным салом по пристойности, жарится на вертеле, обмазывается дичь лимонным соком. К жаркому дают разный салат, цикорий, спаржу, кресс, свеклу, капусту, соленые грибы, гороховые стручья, соленые сливы, лимоны, голландские сельди, вымоченные в молоке, разные сыры».

29. Рецепт галушек

Приготовленное пресное тесто раскатывают толщиной 1 см, нарезают на квадратные кусочки и опускают в подсоленную кипящую воду. После того, как они всплывут, их нужно поварить несколько минут. Затем вынимают шумовкой и подают на стол с поджаренным салом и луком, растопленным маслом.

2 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 1/3 стакана воды или молока, готовят тесто. Когда я была в командировке в Полтаве (считается, что этот город - столица галушек), каких только галушек я не попробовала! С ветчиной, с творогом, картофельные галушки, галушки сдобные, галушки из манной и гречневой муки. Не известно, по каким галушкам «страдал» голодный казак, наверное, по всем!

Очень понравились картофельные: 500 г картошки, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки пшеничной муки. Картошку сварить, размять, добавить масло, соль, яйца, муку, хорошо перемешать до однородной массы. Ложкой брать ее и опускать в подсоленный кипяток. Готовые галушки вынимают шумовкой и поливают растопленным маслом.

30. Рецепт русского мороженого из земляники

«Взять полфунта земляники, полфунта красной смородины, истолочь ягоды, добавить полфунта сахару и одну кружку воды, процедить и поставить на лед для замораживания».

31. Рецепт шербета из лепестков роз

Этот шербет с поэтическим ароматом роз будет чудесным завершением летней трапезы. На 4-6 порций - 115 г очень мелкого сахарного песка, 300 мл кипятка, лепестки 3 больших ароматных красных или темно-розовых роз, сок 2-х лимонов, 300 мл розового вина. Засыпьте в чашку сахар, залейте кипятком, размешайте до его полного растворения. Добавьте лепестки роз и оставьте охладиться.

Измельчите лепестки, а затем процедите смесь через сито. Добавьте лимонный сок и вино и поместите в морозильник на несколько часов, пока смесь не замерзнет вдоль формы. Затем взбивайте смесь и снова заморозьте до образования кристалликов по стенкам. Повторите процесс взбивания и замораживания, пока шербет не станет светлым и однородным. Затем заморозьте до полного затвердения.

32. Особенности засолки новинковских огурчиков

Воду для рассола брать из родника, который бьет недалеко от села. Огурчики должны быть очень маленькими, не более 3-х см длиной. Сбирать их поздней осенью перед самыми заморозками. Тара для засолки – тыквы (срезают верх – это будет крышкой, вычищают семечки и мякоть), в этой таре огурцы и продают. Хранят тыквы с огурчиками в озере подо льдом. При засолке применяли более двадцати различных огородных и дикорастущих растений: чубчики чеснока, зонтики укропа и петрушки, листья и корни хрена, листья черной смородины, вишни, малины, мяты, семена аниса и тмина, а какие еще – неизвестно. Неизвестно, сколько брали соли, держали ли после засолки в избе или погребе.

33. Старинный рецепт моченых яблок

Сделать из ржаного солода (т.е. муки из пророщенной ржи) сусло, для этого одну четверть ведра солода размешать в бочонке с 2 ведрами холодной воды, оставить так до следующего утра. Утром перелить все в котел, прибавить полную столовую ложку соли, дать кипеть 2 часа, положить 2,5 фунта сахара. Когда сусло остынет и укиснет, залить им доверху яблоки (лучше антоновку), уложенные в деревянные бочонки плодоножками вверх, положить деревянный кружок, положить гнет небольшой, чтобы жидкость покрывала яблоки на 3-4 см выше кружка.

Первые 3-4 дня бочонок держать в тепле, доливая сусло. Затем яблоки помещают в ледник или холодный погреб, через 30-40 дней яблоки можно есть.

Сейчас при мочении яблок солод заменяют ржаной мукой и 200 г муки размешивают в 10 л воды, добавив 50 г соли, а можно обойтись и без муки, заменив ее 400 г сахара. Перекладывать слои яблок листьями черной смородины, вишни, малины; можно выложить дно ржаной или пшеничной соломой.

34. Рецепт печеного картофеля

Старую картошку чисто обмыть, мокрую обсыпать солью и испечь в золе русской печи, часто поворачивая, чтобы не пригорела. Печётся около часа, не менее, подается отдельно масло.

35. Рецепт лабардана

Свежую треску (Василий Львович брал налима) очистить, выпотрошить, кровь и сырость вытереть салфеткой досуха и дочиста, но не мыть, распластать на две части, натереть руками со всех сторон смесью соли и сахара (соли в два раза больше, чем сахара), уложить в посуду, на дно которой насыпать душистого перца-горошка, парочку лавровых листочков сверху накрыть тряпицей, положить досточку, на нее груз. Рыбу три - четыре раза за день переворачивать, чтобы она со всех сторон пропиталась рассолом. Оставить на три дня. Теперь она готова. Уберите ее в погреб, а голову рыбью сразу отрубить, чтоб не было неприятного вкуса и быстрой порчи.

36. Рецепт яичницы-болтуны

Яйца смешать с молоком, посолить, на дно кастрюли положить масло, разогреть ее и влить яйца с молоком. Варить, непрерывно помешивая.

37. Рецепт Пожарских котлет

Нежирную (можно и старую) курицу опалить, выпотрошить, снять с нее кожу, мясо, отделить от костей и очень мелко изрубить, положить мякоть пшеничной булки, размоченной в молоке, кусок размягченного сливочного масла, протолочь; протереть сквозь редкое сито. Посолить половиной чайной ложки соли, всыпать по желанию чуть-чуть перца или мускатного ореха, для нежности котлет можно вместо молока взять сливки. Все размешать хорошенько.

На мокрой доске сделать котлеты, обваливать их в сухарях, поджарить на прованском масле на малом огне до румяной корочки, поставить на 5 мин в духовку. Подают к столу горячими.

На 9 котлет необходима курица 5 фунтов, 1 стакан молока или сливок, ложка столовая сливочного масла, небольшая булка, 0,5 стакана сухарей, 1/4 фунта прованского масла (т.е. оливкового).

38. Клюквенный кисель: по старинному рецепту

1 фунт клюквы истолочь в деревянной ступке, развести 6 стаканами воды, процедить, выжать, взять 1 стакан этого сока, размешать в нем неполный стакан картофельной муки. Остальной сок смешать с 1/2 фунта (1 стаканом) сахару, вскипятить и добавить картофельную муку, непрерывно шибко мешая, чтоб не было

комков, опять вскипятить и снять с огня. Варить непременно в медной кастрюле, иначе цвет не будет чистый.

Современный метод приготовления киселя лучше, хотя он более трудоемкий. Отжатый из раздавленной клюквы сок не кипятят, чтоб сохранить витамины. А отжатые ягоды заливают водой, кипятят и процеживают, затем кипятят с сахаром и вливают крахмал с водой. В охлажденный кисель вливают живой сок и размешивают.

39. Хранение клюквы

Клюква сохраняется очень хорошо в холодной воде и должна стоять в погребе. Ее удобно сохранять в таком виде, потому что она не теряет своего вкуса и зимой.

40. Старинный рецепт конфет из клюквы

1 белок яйца, 1 чайная чашка сахарной пудры, 1 десертная ложка лимонного сока; сбивать деревянной ложкой, пока не загустеет, в пышную пену. В нее макнуть каждую крупную ягоду клюквы, а затем обвалить в сахарной пудре, сложить на блюдо, натертое воском и дать ягодам обсохнуть, а потом сложить в банки, закрыть пузырем и обвязать. Хранить долго нельзя.

41. Рецепт моченой морошки

Ягоды перебрать, насыпать полную бутыл, залить водою, завязать тряпочкою. Или вымыть и вытереть бочонок, влить в него с полстакана рома, перекачивать так, чтобы ром смочил все стенки. Затем всыпать перебранную морошку, залить водою, закупорить пробкой, а ее засмолить воском.

42. Рецепт брусничной воды

Самый простой способ приготовления этого старинного, ранее очень распространенного напитка, такой: спелые мытые ягоды брусники залить водою, плотно закрыть крышкой и поставить в прохладное место. Если воды налить побольше, то получат чуть красноватую, чуть кисловатую брусничную водицу. Брусника отдает свой сок через оболочку. Вылив или слив брусничную воду с ягод, ее используют как составляющую сложного гарнира (с картошкой, овощами) к жареному мясу.

А вот старинный рецепт «Как брусничную воду делать»: «взять четверик брусники, из которой половину положить в горшок, поставить в печь на ночь, чтоб парилась. На другой день, вынув из печи, протереть сквозь сито в бочонок, а другую половину четверика положить в этот бочонок и на нее налить три ведра воды и дать стоять на погребу; из чего через двенадцать дней будет бруснишная вода.»

(Четверик - старинная русская мера сыпучих тел, равна 26,24 л).

43. Рецепт яблочной воды

«Возьми бочку воды и четверть яблок, из яблок выбей сок, слей в бочку с половиною воды холодной, а другую половину воды вылей на это горячую; дай устояться. Через два или три дни напиток поспеет, который можно употреблять, подслащивая сахаром или медом».

44. Рецепты блинов

Блины с припёком делают так: сначала делают тесто для блинов, затем на разогретую и подмазанную маслом сковороду кладут припёк, стараясь распределить его по всей поверхности сковороды, налить на него тесто и выпекать, как обычно.

Припёк для блинов может быть очень разный: мелко нарезанный зеленый лук, рубленые вареные яйца, сельдь или семга, нарезанные на маленькие кусочки, сметки целиком.

В русской печи блины одновременно пропекаются и зарумяниваются и сверху, и снизу, их не надо переворачивать.

Блины морковные - дрожжевые блины с добавлением измельченной сырой моркови. Чтобы морковь не была в блинах сырой, эти блины выпекают под крышкой.

По этому рецепту я испекла блины со свеклой. Чтобы попробовать «розовые пушкинские» (хотя бы похожие), свеклу натерла на мелкой терке. Блины получились действительно розовые и вкусные (но они были бы вкусные и без свеклы).

А вот и старинный рецепт русских гречневых блинов: 4 ст. гречневой муки, 3 стакана молока, 4 яйца, 1/4 фунта масла, 3 - 4 ложки жидких дрожжей. За 5 часов до употребления замесить тесто из муки, 2 стаканов теплого молока и дрожжей поставить в теплое место. За 1 час перед печением обварить тесто кипящим молоком, положить соль, масло и яйца, перемешать и дать подняться. Лить ложкой на смазанную маслом разогретую сковороду, не мешая тесто, чтоб оно не опало. Из этой порции выйдет 25 блинов.

Рецепт скороспелых блинов (и в наше время часто мы печем блины так же): взять 2 фунта пшеничной муки, 8 желтков и 1/2 фунта деревенского масла, положить в кастрюлю и, тщательно размешав весёлкою, развести кислым молоком до надлежащей пропорции, потом сбить 8 белков, положить в тесто, перемешать и печь.

45. Старинный рецепт гречневой каши

1,5 фунта крупной гречневой крупы «ядрицы» просеять, чтоб не оставалось муки, можно поджарить на легком огне до колера (т.е. более темного цвета), всыпать в горшок, чтобы заняло немногим более половины горшка, положить ложку деревенского масла (т.е. топленого), ложку чайную соли, влить кипятку, чтоб крупу едва покрыло, размешать, накрыть крышкой, поставить в горячую духовую печь не менее как на 3 часа, поставив под дно горшка сковороду с водой для того, чтобы каша не пригорела.

Когда подернется сухонькою корочкой, перевернуть горшок вверх дном, продолжая печь, к каше подавать молоко, сливки, растопленное масло или подать кашу к шам.

46. Рецепт гречневой каши с грибами: гречневой каши Арины Родионовны

Грибы белые сухие или свежие отварить в соленой воде, в глиняный горшок положить промытую гречневую крупу - ядрицу и залить горячим грибным отваром (на 2 стакана отвара взять 1 стакан крупы), довести до кипения и поставить в русскую печь и упарить.

Грибы измельчить и пережарить с мелко нарезанным репчатым луком на коровьем масле. Грибы смешать с кашей и еще немного потомить в печи.

47. Рецепт засолки грибов

«Перемыть грузди, в кадочку или горшок сыплют соли, кладут слой груздей, опять пересыпают солью, опять слой груздей и так далее до наполнения посуды. Можно к пересыпке слоев примешивать перцу, имбирю и гвоздики. Наполнив посудину, накладывают деревянным кружком и придавливают гнетом». Так же солим рыжики и белые грибы.

48. Рецепт ботвиньи

1,5 фунта щавеля и молодой крапивы, молодой ботвы свеклы, шпината очистить, вымыть, сварить на пару в собственном соку, протереть сквозь редкое сито, положить 1 фунт свежих огурцов, очищенных от кожицы и нарезанных четырехугольными кусочками, горсть зеленого мелко накрошенного лука, растертого с ложечкою соли и сахара, по половинке ложечки тертого хрена и горчицы, всыпать укроп, развести двумя бутылками кваса, можно добавить неполную бутылку кислых щей. Можно прибавить 1 стакан хересу. Отдельно сварить с луком, зеленью, лавровым

листом и перцем осетрину или семгу, лососину, сига, подать отдельно вместе с раковыми шейками, также тарелку мелко наколотого льда.

49. Рецепт варенца (два способа его приготовления)

В широкую кринку или горшок налить молока и поставить в печь перед угольями, чтоб исподволь кипело. Когда образовавшаяся сверху пенка подрумянится, опустить ее ложкой на дно, и так поступать с несколькими подобными пенками.

Потом посудину отставить, остудить, в теплое молоко положить $\frac{1}{2}$ или целый стакан сметаны, оставить в теплом месте, чтоб скисло, после остудить и подавать на стол с сахаром.

Был еще варенец с серебряной закваской. В молоко опустить серебряную ложку или монету, поставить в теплое место на четыре дня, потом взять сливок, в них положить получившуюся закваску, поставить в теплую печь и как можно чаще мешать. Через 4 часа варенец готов. Отделить от сыворотки и поставить на лед. Подавать с сахарной пудрой и мелкотолчеными ржаными сухарями.

50. Рецепт жженки

В серебряную или медную кастрюлю влить 2 бутылки шампанского, 1 бутылку лучшего рому, 1 бутылку хорошего сотерну, положить 2 фунта сахара, изрезанный ананас и вскипятить. Вылить в фарфоровую вазу, наложить на ее края крестообразно два серебряные вилки или шпаги. На них большой кусок сахару, полить его ромом и зажечь. Подливать ром, чтобы весь сахар воспламенился и растаял. Брать серебряной суповой ложкой жженку, поливая сахар, чтоб огонь не прекращался, прибавляя свежего рому, готовую жженку разливать в кубки или ковшики.

51. Рецепт наливки

Ягоды помещают в большие бутылки, засыпают их сахаром (1 : 1) по объему и оставляют в темноте. В результате брожения получается спирт, который вместе с оставшимся сахаром делают наливки стойкими при хранении.

52. Краткая технология изготовления шампанского

Полученный из винограда сок вначале осветляют порошком из виноградных косточек, затем «клеивают» - добавляют рыбий клей из хрящей красных рыб. Потом напиток «отдыхает», затем его фильтруют, добавляют дрожжи, ликер и «загоняют» по бутылкам, которые предварительно моют щетками из гусиных перьев и ополаскивают в проточной воде. Три года напиток выдерживается и очищается (это называется «ремюаж» и «дегоржаж»), а потом бутылки выставляют на яркий свет (это «бракераж») - для того, чтобы вино стало светло-соломенной окраски или, как говорят мастера шампанского, это солнце, пойманное рукой или погруженное в искристую влагу. Готовые бутылки затем «одеваются» - делаются нарядными: фольга, этикетки. И вот только тогда шампанское загрохочет «весело, празднично и «зашипит в стекле».

Литература:

1. А.С. Пушкин в воспоминаниях современников : в 2 т. - М.:Худ. лит., 1985.
2. Андреев Н.А. Наш дом. Библиотека молодой семьи. - М.:Экономика, 1989. – 494 с.
3. Боголепов П. Тропа к Пушкину / П.Боголепов, Н.Верховская, М.Сосницкая. - М.:Дет. лит., 1974. – 543 с.
4. Брауик. Цветы в кулинарии. - М.:Росмэн-Пресс, 2002. – 160 с.
5. Быт пушкинского Петербурга. Опыт энциклопедического словаря. - СПб.: Изд-во И. Лимбаха, 2003. – 303 с.
6. Вересаев В.В. Пушкин в жизни : в 2 т. - СПб.:Лениздат, 1995.
7. Вкус времени / сост. Ю.А.Жулин. - Н. Новгород:РИ «Бегемот», 2002. – 32 с.
8. Гейченко С. Пушкиногорье // Роман-газета. - 1987. - № 1. – 80 с.
9. Гейченко С.С. Из поваренных книг
10. Дмитриев В.Г. По стране литературы. Этюды. - М.:Московский рабочий, 1987. – 237 с.
11. Друзья Пушкина : 2 т. / сост. В.В. Кунин. - М.:Правда, 1984.
12. Жизнь Пушкина, рассказанная им самим и его современниками : в 2 т. / сост.В.В. Кунин. - М.:Правда, 1987. – 704 с.
13. «К привычкам бытия вновь чувствую любовь...» / сост. С.Б.Бахмутов; вступит. ст. Н.В.Забабуровой. - Саранск:Тип. «Крас. Окт.», 2002. – 128 с.
14. Ковалев Н. Кулинарная библиотека Пушкина / Н.Ковалев, Л.Кладовщикова // Общественное питание. - 1987. - № 1.
15. Ковалев Ю.Н. От амфоры до тетрапака. - М.:Агропромиздат, 1989. – 206 с.
16. Коршунов М.И. Мальчишник. Мечтательная книга. Пушкин - Лермонтов - судьба поэзии и родственные связи. - М.:Сов.писатель, 1990. – 400 с.
17. Кулинария. Суперкнига для гурманов. - М.:Воскресенье, 1998. – 1152 с.
18. Куприянова Н.И. К сему: Александр Пушкин. – Горький:ВВКИ,1988. – 303 с.
19. Лотман Ю.М. Пушкин (Комментарии к «Евгению Онегину»). - СПб.:Искусство СПб, 1995. – 846 с.
20. Последний год жизни Пушкина / сост. В.В. Кунин.- М.:Правда,1989. – 704 с.
21. Новая городская газета. - 2001. - №29 (Ростов-на-Дону)
22. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. - М.:Пищевая пром., 1978. - 304 с.
23. Похлебкин В.В. «Из истории русской кулинарной культуры». - М.:Центрполиграф, 2000. – 540 с.
24. Приметы милой старины. Нравы и быт пушкинской эпохи. - М.:Изографус Эксмо М., 2002. – 352 с.
25. Пушкинские места: путеводитель. - М.:Профиздат, 1999. – 576 с.
26. Разговоры Пушкина / сост. С.Гессен и Л.Модзалевский. - репр. воспроизведение изд.1929. - М.:Политиздат, 1991. – 318 с.
27. Рассказы бабушки. Из воспоминаний пяти поколений. Записанные и собранные ее внуком Д. Благово. - Л.:Наука, 1989. – 472 с.
28. Русская кухня. - М.:Цитадель-трейд, 2004. – 64 с.
29. Рытов Л.Л. Пушкин в анекдотах. - Горький:Полиграфиздат, 1990. – 47 с.
30. Шанский Н.М. Художественный текст под лингвистическим микроскопом. - М.:Просвещение, 1986. – 160 с.