

## Задание 1.

Поскольку роман А.С. Пушкина называют «энциклопедией русской жизни», мы решили рассмотреть на примере его героев, как питались люди того времени из разных сословий. Лучше всего описаны трапезы самого Онегина и семьи Лариных.

## 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.*

*Еще бокалов жажда просит  
Залить горячий жир котлет,  
Но звон брегета им доносит,  
Что новый начался балет...*

В этих строчках Пушкин описал не просто образ жизни, распорядок дня Онегина, а дал социальный, психологический и культурный портрет типичного молодого петербургского аристократа 1820-х годов.

Ресторан «Talon» действительно существовал в Петербурге. Он был расположен в доме №15 по Невскому проспекту и являлся самым дорогим и модным французским рестораном города в первой четверти XIX века. Хозяином ресторана был француз Пьер Талон. Быть завсегдатаем такого ресторана означало определенный социальный статус.



Что же ел и пил на ужин Евгений Онегин?

«Вино кометы» – очень интересное гастрономическое явление 19 века, так как это вино урожая 1811 года, когда над Европой пролетела большая комета.

«Roast-beef окровавленный»

В 1810 – 1820 годах в России существовала мода на всё английское, в том числе и еду. Показывая нам, что Онегин ел ростбиф с кровью, Пушкин говорит о причастности Евгения к данной моде.

«Трюфли – роскошь юных лет»

Трюфели – очень вкусные и дорогие грибы. Роскошью юных лет Пушкин их называет по двум причинам. Во-первых, Онегин не бедный человек, но по сравнению с детскими годами, пока отец еще не промотался, должен иногда и ограничивать себя. Во-вторых, так как трюфели часто подавали в сыром виде, они были тяжелой пищей, которую мог хорошо усваивать только молодой организм.

«И Страсбурга пирог нетленный»

«Страсбургским пирогом» на самом деле был запеченный в тесте паштет из гусяной печени с добавлением трюфелей, рябчиков и перемолотой свинины. Ну а нетленным назывался потому, что доставлялся в Россию в консервированном виде для долгого хранения.

«Меж сыром лимбургским живым»

Лимбургский сыр – мягкий сыр из коровьего молока, производимый в бельгийской провинции Лимбург. Отличается острым вкусом и желеобразной консистенцией, потому поэт и назвал его «живым».

## ЛАРИНЫ

Если мы сравним ужин Онегина с тем, что ест Татьяна в деревне, мы увидим, что её еда – это не демонстративное потребление пищи, а естественный процесс, часть обыденной жизни.

*Они хранили в жизни мирной  
Привычки милой старины;  
У них на масленице жирной  
Водились русские блины...*

*...Им квас как воздух был потребен,  
И за столом у них гостям  
Носили блюда по чинам...*

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

## Русские блины

Традиционные русские блины, которые подавали в то время, готовились на дрожжах и выпекались в русской печи. К ним обычно добавляли масло, сметану, варенье, икру или сливки. Такие блины считались символом гостеприимства и отражали дух старины.

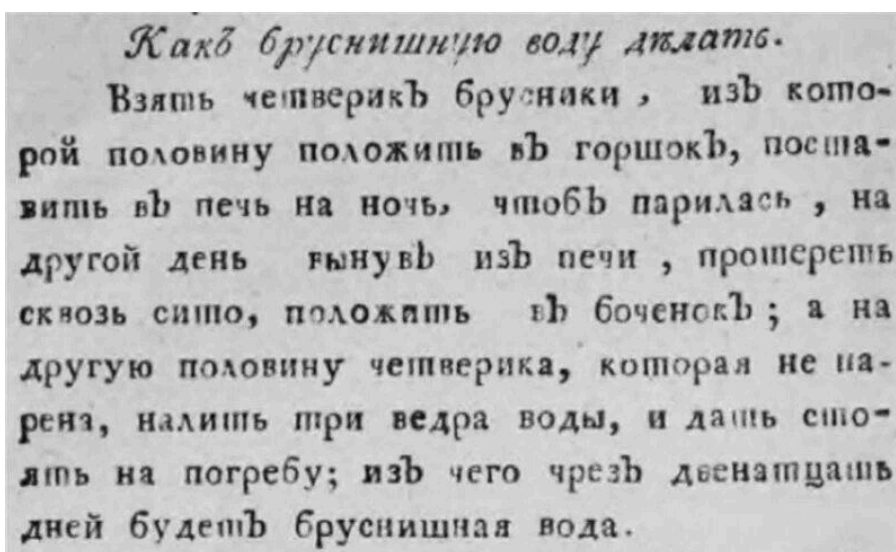
## Квас

Квас готовили практически в каждой семье по семейному рецепту. Для приготовления кваса в XIX веке в России использовали различные сорта **муки** (ржаную, ячменную, пшеничную, гречневую и овсяную), **хлеб** (ржаной и пшеничный) и **солод** (в основном ржаной и ячменный). Также существовали квасы с добавлением фруктов, ягод, мёда, хрена, семян укропа и других ингредиентов.

## Варенье

Одним из любимых лакомств Пушкина было варенье. Неудивительно, что он упоминает его в своем романе.

## Брусничная вода



Прочитав данный рецепт приготовления брусничной воды, многие полагают, что через 12 дней получался не совсем безобидный напиток. Не зря в романе есть строки, принадлежащие Онегину: «Боюсь, брусничная вода мне не наделала б вреда».

## Задание 2. Холодная телятина

Холодная телятина — это холодная закуска из телятины, которая подавалась в качестве деликатеса на аристократических столах, в том числе на балах и в меню званых ужинов. Телятина считалась в Российской империи нежным и дорогим мясом, которое обладало утончённым вкусом и было более лёгким для усвоения по сравнению с говядиной или свиной.

Обычно большой кусок телятины запекали целиком накануне званого обеда или ужина. Утром остывшее мясо нарезали очень тонкими, почти

прозрачными ломтиками. Это требовало мастерства от повара и острого ножа.

Холодная телятина часто подавалась к утреннему столу аристократов. Её подавали как символ статуса и благополучия. Упоминания о таком блюде можно встретить в литературе.

В произведениях конца 19 – начала 20 века холодная телятина могла быть как реальным блюдом, так и художественным образом, подчёркивающим условия жизни, социальный статус персонажей, часто выступая как символ простого, возможно, бедного или незамысловатого ужина.

«Меня поджидала сестра. Она тайно от отца принесла мне ужин: небольшой кусочек **холодной телятины** и ломтик хлеба. У нас в доме часто повторяли: «деньги счет любят», «копейка рубль бережет» и тому подобное, и сестра, подавленная этими пошлостями, старалась только о том, как бы сократить расходы, и оттого питались мы дурно».

[Чехов А. П., Моя жизнь, 1896](#)

«За обедом подавали молочный суп, **холодную телятину** с морковью и шоколад — это было слащаво и невкусно...»

[Чехов А. П., Три года, 1895](#)

Мы не думаем, что данное блюдо устарело. Интернет пестрит рецептами «Вителло тонато» – холодной телятины с соусом из сливочного тунца.

### Задание 3. Оливье

Первый сохранившийся рецепт салата, который уже связывается с оливье, был опубликован в журнале «Наша пицца» лишь в 1894 году. В рецепте требовались жареные рябчики, картофель, огурцы, каперсы, оливки, соус провансаль и соус кабуль. Однако настоящая популярность к блюду с таким названием пришла лишь после его появления в книге Пелагеи Александровны-Игнатьевой «Практические основы кулинарного искусства», вышедшей в 1899 году. Для него требовались уже не только рябчики, но и раковые шейки, хрустящий салат и даже трюфель.

У такого рецепта есть еще несколько вариаций, но именно в этом виде, судя по всему, оливье просуществовал до начала 20 века. Со временем ингредиенты заменялись на более доступные, и в результате мы имеем нынешнее несложное блюдо из вареных овощей и колбасы или мяса.

Упоминание салата оливье мы смогли найти лишь в паре книг.

У В. Гиляровского «Москва и москвичи», 1926г. Описание Москвы второй половины XIX — начала XX столетия.

«Считалось особым шиком, когда обеды готовил повар-француз Оливье, еще тогда прославившийся изобретенным им «салатом Оливье», без которого обед не в обед и тайну которого не открывал. Как ни старались гурманы, не

выходило: то, да не то».

И у А. Аверченко «Осколки разбитого вдребезги», 1920г.

«А помните «Медведя»? ... буфетчики буквально навязывали вам закуску: свежую икру, заливную утку, соус кумберленд, салат оливье».

О салате оливье и его авторе ходит много легенд, но одно остается неизменным: это главное украшение новогоднего стола и одно из любимейших блюд в нашей стране. Недаром иностранцы называют этот салат Русским!