

# **Застолье в русской литературе**



**Предпраздничная презентация  
отдела художественной литературы**



**В преддверии праздников  
предлагаем нашим  
читателям  
«вкусную» презентацию,  
составленную  
по произведениям русской  
литературы.**



Застолье – это неотъемлемая часть любого праздника. Всегда на Руси любили угощать гостей и делали это с размахом и от души. Праздничный стол был местом душевного общения и принятия важных решений. Сватовство, свадьба, именины, крестины, заключение серьезных сделок сопровождалось застольем, которое имело свои правила и традиции.

Русская литература всегда «питалась» от русской кухни. Наше знакомство с бессмертными героями классиков завязывается за обеденным столом. Величайшим поэтом российской и малороссийской кухни был Гоголь. Его старосветские помещики, Пасичник Рудый Панько появляются с ворохами кулинарных рецептов.

Обломовская «объедаловка» Гончарова. Облонский у Толстого, обдумывающий, не изменить ли план обеда, поскольку в «Англию» вчера привезли, оказывается, устриц... Масленичные, постные и на разговение меню Чехова.

(П. Вайль «Русская кухня в изгнании»)



Вот как обедал главный персонаж  
русской словесности Евгений Онегин:

«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.»

А.С. Пушкин

## А теперь зайдём в московский трактир:



«Серебро и хрусталь сверкали на белоснежных скатертях, повторяя в своих гранях мириады электрических отблесков, как застывшие капли водопада, переливались всеми цветами радуги. А посередине между хрустальными графинами, наполненными винами разных цветов, вкуса и возраста, стояли бутылки всевозможных форм – от простых светлых золотистого шато-икема с выпуклыми стеклянными клеймами до шампанок с бургонским, кубышек мадеры и неуклюжих, примитивных бутылок венгерского. На бутылках старого тока перламутр времени сливался с туманным фоном стекла цвета болотной тины.

На столах все было выставлено сразу, вместе с холодными закусками. Причудливых форм заливные, желе и галантины вздрагивали, огромные красные омары и лангусты прятались в застывших соусах, как в облаках, и багрянили при ярком освещении, а доминировали надо всем своей громадой окорока.

Окорока вареные, с откинутой плащом кожей, румятели розоватым салом. Окорока вестфальские провесные, тоже с откинутым плащом, спорили нежной белизной со скатертью. Они с математической точностью нарезаны были тонкими, как лист, пластами во весь поперечник окорока, и опять пласты были сложены на свои места так, что окорок казался целым. Жирные остендские устрицы, фигурно разложенные на слое снега, покрывавшего блюда, казалось, дышали. Наискось широкого стола розовели и янтарились белорыбы и осетровые балыки. Чернелась в серебряных ведрах, в кольце прозрачного льда, стерляжья мелкая икра, висилась над краями горкой темная осетровая и крупная, зернышко к зернышку, белужья. Ароматная паюсная, мартовская, с Сальянских промыслов, пухла на серебряных блюдах; далее сухая мешочная – тонким ножом пополам каждая икринка режется – висилась, сохраняя форму мешков, а лучшая в мире паюсная икра с особым землистым ароматом, ачувская– кучугур, стояла огромными глыбами на блюдах...»

(В. А. Гиляровский «Москва и москвичи»)



## Побываем на пиру у Ивана Грозного:



«...Множество слуг, в бархатных кафтанах фиалкового цвета, с золотым шитьем, стали перед государем, поклонились ему в пояс и по два в ряд отправились за кушаньем. Вскоре они возвратились, неся сотни две жареных лебедей на золотых блюдах. Этим начался обед... Когда съели лебедей, слуги вышли и возвратились с тремя сотнями жареных павлинов, которых распущенные хвосты качались над каждым блюдом, в виде опахала. За павлинами следовали кулебяки, курники, пироги с мясом и с сыром, блины всех возможных родов, кривые пирожки и оладьи. Пока гости кушали, слуги разносили ковши и кубки с медами и квасами: вишневым, можжевеловым и черемховым ...Обед продолжался ...На столы поставили сперва разные студени; потом журавлей с пряным зельем, рассольных петухов с инбирем, бескостных куриц и уток с огурцами. Потом принесли разные похлебки и трех родов уху: курячью белую, курячью черную и курячью шафранную. За ухою подали рябчиков со сливами, гусей со пшеном и тетерок с шафраном.

Тут наступил прогул, в продолжение которого разносили гостям квасы и меды, смородинный, княжий и боярский... Уже более четырех часов продолжалось веселье, а стол был только во полустоле. Отличились в этот день царские повара. Никогда так не удавались им лимонные кальи, верченые почки и караси с бараниной. Особенное удивление возбуждали исполинские рыбы... присланные в Слободу из Соловецкого монастыря. Их привезли живых, в огромных бочках... Рыбы эти едва уместались на серебряных и золотых тазах, которые вносили... несколько человек разом. Затейливое искусство поваров высказалось тут в полном блеске. Осетры и шевриги были так надрезаны, так посажены на блюда, что походили на петухов с простертыми крыльями, на крылатых змиев с разверстыми пастями.

Хороши и вкусны были также зайцы в лапше, и гости как уже ни нагрузились, но не пропустили ни перепелов с чесночною подливкой, ни жаворонков с луком и шафраном. Но вот, по знаку стольников, убрали со столов соль, перец и уксус и сняли все мясные и рыбные яства. Слуги вышли по два в ряд и возвратились в новом убранстве... Они внесли в палату сахарный кремль, в пять пудов весу, и поставили его на царский стол. Кремль этот был вылит очень искусно. Зубчатые стены и башни, и даже пешие и конные люди, были тщательно отделаны. Подобные кремли, но только поменьше, пуда в три, не более, украсили другие столы. Вслед за кремлями внесли около сотни золоченых и крашенных деревьев, на которых вместо плодов висели пряники, коврижки и сладкие пирожки. В то же время явились на столах львы, орлы и всякие птицы, литые из сахара. Между городами и птицами возвышались груды яблоков, ягод и волошских орехов. Но плодов никто уже не трогал, все были сыты».

(А. Толстой "Князь Серебряный")



## Заглянем в гости к старосветским помещикам...



«...После этого Афанасий Иванович возвращался в покои и говорил, приблизившись к Пульхерии Ивановне:

-А что, Пульхерия Ивановна, может быть, пора закусить чего-нибудь?

-Чего же бы теперь, Афанасий Иванович, закусить? разве коржиков с салом, или пирожков с маком, или, может быть, рыжиков соленых?

-Пожалуй, хоть и рыжиков или пирожков, — отвечал Афанасий Иванович, и на столе вдруг являлась скатерть с пирожками и рыжиками.

За час до обеда Афанасий Иванович закушивал снова, выпивал старинную серебряную чарку водки, заедал грибами, разными сушеными рыбками и прочим. Обедать садились в двенадцать часов. Кроме блюд и соусников, на столе стояло множество горшочков с замазанными крышками, чтобы не могло выдохнуться какое-нибудь аппетитное изделие старинной вкусной кухни. За обедом обыкновенно шел разговор о предметах, самых близких к обеду.

-Мне кажется, как будто эта каша, — говаривал обыкновенно Афанасий Иванович, — немного пригорела; вам этого не кажется, Пульхерия Ивановна?

-Нет, Афанасий Иванович; вы положите побольше масла, тогда она не будет казаться пригорелою, или вот возьмите этого соуса с грибами и подлейте к ней.

-Пожалуй, — говорил Афанасий Иванович, подставляя свою тарелку, — попробуем, как оно будет.





После обеда Афанасий Иванович шел отдохнуть один часик, после чего Пульхерия Ивановна приносила разрезанный арбуз и говорила:

-Вот попробуйте, Афанасий Иванович, какой хороший арбуз.

-Да вы не верьте, Пульхерия Ивановна, что он красный в середине, — говорил Афанасий Иванович, принимая порядочный ломоть, — бывает, что и красный, да нехороший.

Но арбуз немедленно исчезал. После этого Афанасий Иванович съедал еще несколько груш и отправлялся погулять по саду вместе с Пульхерией Ивановной.

Пришедши домой, Пульхерия Ивановна отправлялась по своим делам, а он садился под навесом, обращенным к двору, и глядел, как кладовая беспрестанно показывала и закрывала свою внутренность и девки, толкая одна другую, то вносили, то выносили кучу всякого дрязгу в деревянных ящиках, решетях, ночевках и в прочих фруктохранилищах. Немного погодя он посылал за Пульхерией Ивановной или сам отправлялся к ней и говорил:

-Чего бы такого поесть мне, Пульхерия Ивановна?

-Чего же бы такого? — говорила Пульхерия Ивановна, — разве я пойду скажу, чтобы вам принесли вареников с ягодами, которых приказала я нарочно для вас оставить?

-И то добре, — отвечал Афанасий Иванович.

-Или, может быть, вы съели бы киселику?

-И то хорошо, — отвечал Афанасий Иванович. После чего все это немедленно было приносимо и, как водится, съедается...»



(Н. Гоголь «Старосветские помещики»)

## Послушаем чеховских героев:



«...Ежели, положим, вы едете с охоты домой и желаете с аппетитом пообедать, то никогда не нужно думать об умном; умное да ученое всегда аппетит отшибает. Сами изволите знать, философы и ученые насчет еды самые последние люди и хуже их, извините, не едят даже свиньи. Едучи домой, надо стараться, чтобы голова думала только о графинчике да закусочке. Я раз дорогою закрыл глаза и вообразил себе поросеночка с хреном, так со мной от аппетита истерика сделалась. Ну-с, а когда вы въезжаете к себе во двор, то нужно, чтобы в это время из кухни пахло чем-нибудь таким, знаете ли...

- Жареные гуси мастера пахнуть, — сказал почетный мировой, тяжело дыша.

- Не говорите, душа моя Григорий Саввич, утка или бекас могут гусю десять очков вперед дать. В гусяном букете нет нежности и деликатности. Забористее всего пахнет молодой лук, когда, знаете ли, начинает поджариваться и, понимаете ли, шипит, подлец, на весь дом. Ну-с, когда вы входите в дом, то стол уже должен быть накрыт, а когда сядете, сейчас салфетку за галстук и не спеша тянетесь к графинчику с водочкой. Да ее наливаете не в рюмку, а в какой-нибудь допотопный дедовский стаканчик из серебра или в этакый пузатенький с надписью «его же и монаси приемлют», и выпиваете не сразу, а сначала вздохнете, руки потрете, равнодушно на потолок поглядите, потом этак не спеша, поднесете ее, водочку-то, к губам и — тотчас же у вас из желудка по всему телу искры...



Секретарь изобразил на своем сладком лице блаженство.

- Искры... — повторил он, жмурясь. — Как только выпили, сейчас же закусить нужно. Ну-с, а закусить, душа моя Григорий Саввич, тоже нужно умеючи. Надо знать, чем закусывать. Самая лучшая закуска, ежели желаете знать, селедка. Съели вы ее кусочек с лучком и с горчичным соусом, сейчас же, благодетель мой, пока еще чувствуете в животе искры, кушайте икру саму по себе или, ежели желаете, с лимончиком, потом простой редьки с солью, потом опять селедки, но всего лучше, благодетель, рыжики соленые, ежели их изрезать мелко, как икру, и, понимаете ли, с луком, с прованским маслом... объедение!

- М-да... — согласился почетный мировой, жмуря глаза. — Для закуски хороши также, того... душные белые грибы...

- Да, да, да... с луком, знаете ли, с лавровым листом и всякими специями. Откроешь кастрюлю, а из нее пар, грибной дух... даже слеза прошибает иной раз! Ну-с, как только из кухни приволокли кулебяку, сейчас же, немедленно, нужно вторую выпить.

- Ну-с, перед кулебякой выпить, — продолжал секретарь вполголоса; он уже так увлекся, что, как поющий соловей, не слышал ничего, кроме собственного голоса. — Кулебяка должна быть аппетитная, бесстыдная, во всей своей наготе, чтоб соблазн был. Подмигнешь на нее глазом, отрежешь этакый кусище и пальцами над ней пошевелишь вот этак, от избытка чувств. Станешь ее есть, а с нее масло, как слезы, начинка жирная, сочная, с яйцами, с потрохами, с луком...

Два куса съел, а третий к щам приберег, — продолжал секретарь вдохновенно. — Как только кончили с кулебякой, так сейчас же, чтоб аппетита не перебить, велите щи подавать... Щи должны быть горячие, огневые. Но лучше всего, благодетель мой, борщок из свеклы на хохлацкий манер, с ветчинкой и с сосисками. К нему подаются сметана и свежая петрушечка с укропцем. Великолепно также рассольник из потрохов и молоденьких почек, а ежели любите суп, то из супов наилучший, который засыпается кореньями и зелеными: морковкой, спаржей, цветной капустой и всякой тому подобной юриспруденцией...»

(А. П. Чехов «Сирена»)

## Узнаем как встречали Рождество в старой купеческой Москве:

«Наше Рождество подходит издалека, тихо. Глубокие снега, морозы крепче. Увидишь, что мороженных свиней подвозят, — скоро и Рождество. Шесть недель постились, ели рыбу. Кто побогаче — белугу, осетрину, судачка, наважку; победней — селедку, сомовину, леща... У нас, в России, всякой рыбы много. Зато на Рождество — свинину, все. В мясных, бывало, до потолка навалят, словно бревна, — мороженные свиньи. Окрока обрублены, к засолу. Так и лежат, рядами, — разводы розовые видно, снежком запорошило.

А мороз такой, что воздух мерзнет — Инеем стоит; туманно, дымно. И тянутся обозы — к Рождеству. Обоз? Ну, будто поезд... только не вагоны, а сани, по снежку, широкие, из дальних мест. Гусем, друг за дружкой, тянут. Лошади степные, на продажу. А мужики здоровые, тамбовцы, с Волги, из-под Самары. Везут свинину, поросят, индюшек — «пылкового морозу». Рябчик идет, сибирский, тетерев-глухарь... Знаешь — рябчик? Пестренький такой, рябой... ну, рябчик! С голубя, пожалуй, будет. Называется — дичь, лесная птица. Питается рябиной, клюквой, можжевелькой. А на вкус, брат!.. Здесь редко видишь, а у нас — обозами тянули. Все распродадут, и сани, и лошадей, закупают красного товару, ситцу — и домой, чугунок. Чугунка? А железная дорога. Выгодней в Москву обозом: свой овес — то и лошади к продаже своих заводов, с косяков степных...»





«В передней стоят миски с желтыми солеными огурцами, с воткнутыми в них зонтичками укропа, и с рубленой капустой, кислой, густо посыпанной анисом, - такая прелесть. Я хватаю щепотками, - как хрустит!.. Будут варить компот, делать картофельные котлеты с черносливом и шепталой, горох, маковый хлеб с красивыми завитушками из сахарного мака, розовые баранки, мороженая клюква с сахаром, заливные орехи, засахаренный миндаль, горох моченый, бублики и сайки, изюм кувшинный, пастила рябиновая, постный сахар - лимонный, малиновый, с апельсинчиками внутри, халва... А жареная гречневая каша с луком, запить кваском! А постные пирожки с груздями, а гречневые блины с луком по субботам...

А миндальное молоко с белым киселем, а киселек клюквенный с ванилью, а... великая кулебяка с вязигой, с осетринкой! А калья, необыкновенная калья, с кусочками голубой икры, с маринованными огурчиками... а моченые яблоки по воскресеньям, а талая, сладкая-сладкая "рязань"... а "грешники", с конопляным маслом, с хрустящей корочкой, с теплой пустотой внутри!..»

(И. Шмелев «Лето Господне»)



**А ещё предлагаем приготовить  
на праздники  
«Миндальный торт Софьи Андреевны Толстой»**



**Растереть 9 желтков с сахаром (200 гр.) до получения однородной массы, добавить мелко истолченный миндаль (200 гр.) и 9 взбитых до пены белков. Все хорошо взбить. Полученную массу выпекать в не очень горячей духовке в форме с высокими краями, смазанной сливочным маслом и обсыпанной сухарями.**

**«Большая книга Рождества, составленная  
Наталией Будур и Иваном Панкеевым»**

## Или попробовать «Жжёнку, которую любил Пушкин»



В серебряную или медную кастрюлю влить 2 бутылки шампанского, 1 бутылку хорошего рома, 1 бутылку белого вина, положить 800 грамм сахара, порезанный ананас и вскипятить на плите. Вылить в фарфоровую или хрустальную крюшонницу, положить на её края крестообразно две серебряные вилки, на них уложить кусок сахара, полить его ромом, зажечь и подливать ром, чтобы сахар воспламенился и растаял. Брать суповой ложкой жжёнку, поливая сахар, чтобы огонь не затухал, и прибавлять свежего рома, а между тем готовую жжёнку разливать по чашкам.

«Большая книга Рождества, составленная  
Наталией Будур и Иваном Панкеевым»

