

# Еда в романе А.С.Пушкина «Евгений Онегин»



*«Онегина» можно назвать  
энциклопедией русской жизни...*

В.Г.Белинский

# «Евгений Онегин» -- “энциклопедия русской жизни”

В романе, как и в энциклопедии, можно



длинной эпохе: о том, как  
о было в *моде*, что люди  
ьше всего, о чём они  
какими *интересами* они  
что *ели*, конечно.



Евгений едет к известному ресторатору Пьеру Галону (Gillon), чье заведение находилось на Невском проспекте, 15, в так называемом Доме Чичерина.

Заходит и... "пробка в потолок, Вина кометы брызнул ток". Что это значит, интересно? На этот вопрос дает ответ Владимир Набоков, в середине XX века написавший к пушкинскому роману целых два тома комментариев. «Пробка в потолок» – это, конечно, шампанское. Причем подразумевается шампанское урожая 1811 года, который отличался невиданным урожаем винограда.



«За ним roast-beef окровавленный...» . Ростбиф – блюдо английское, жареная говядина, как ясно из названия. Это говяжье филе разной степени прожарки, в данном случае- «с кровью» , разрезанное обязательно поперек волокон. Ростбиф может быть слабoproжаренным (мясо на разрезе розового цвета) , среднепрожаренным (мясо красноватое) или прожаренным до полной готовности (цвет на разрезе сероватый) . Подается ростбиф холодным, нередко с картофелем-фри и разнообразными овощами.

«И трюфли, роскошь юных лет...» . Трюфли- это трюфели, очень вкусные и очень дорогие. Вот что пишет по их поводу Набоков: «Эти деликатесные грибы ценились так высоко, что мы, в безвкусный цвет искусственных ароматов, с трудом можем себе представить» . Трюфели обычно шли в качестве гарнира к ростбифу. Это деликатесные грибы, черные и белые, род сумчатых, с отчетливым душистым ароматом. И в пушкинские времена, доставлялись в Россию из Франции. Почему только – «роскошь юных лет» ? Очевидно, что грибы любила золотая молодежь того времени, к кругу которой принадлежал Онегин.



«И Страсбурга пирог нетленный...» . Речь идет о гусином паштете с грибами (как правило, все с теми же трюфелями) , рябчиками и свиным фаршем. Страсбургский паштет, как и любой классический, запекали в тесте. А нетленный он потому, что доставлялся в герметичной посуде, залитый свиным жиром (смазьцем) , то есть применялся тогдашний вариант консервации. Ведь в Петербург его привозили прямо из Франции. Да, этот деликатес из деликатесов в пушкинские времена привозили в Петербург из Парижа. И по дороге, видно, происходила маленькая лингвистическая путаница: по-французски слово *pate* означает и пирог, и паштет. Лакомство это называется *foie gras*. Произносится фуа гра – для тех, кто собирается отведать его во Франции.

Перейдем к следующей строке (или к следующему пункту меню?) : "Меж сыром Лимбургским живым"... По свидетельству современников, лимбургский сыр был любимым лакомством самого Пушкина: когда опальный поэт жил в ссылке в Михайловском, он просил брата прислать ему лимбургского сыра из столицы... Этот мягкий острый сыр из коровьего молока, своим пикантным вкусом напоминающий рокфор, поставлялся из Бельгии, из городка Лимбурга. «Живым» сыр казался из-за своей желеобразной консистенции. Ходили, однако, слухи (среди тех, кто его никогда не ел и не мог себе позволить) , будто в этом сыре есть... черви! Оттого он, мол, и «живой» . Но это уже из области историй про лису и чересчур зеленый виноград.. .





ки. А теперь – первое блюдо. Перенесемся  
Санкт-Петербурга в нашу древнюю столицу.  
«Москва Онегина встречает  
Своей спессивой суетой,  
Своими девами прельщает,  
Стерляжьей потчует ухой... »  
Итак, уха из стерляди- традиционное русское блюдо и будет  
продолжением онегинского обеда.



И снова вернемся на Невский проспект, в ресторан Talon. Что ел Онегин на горячее, после ростбифа, паштета и сыра? Котлеты! У Пушкина сказано ясно: «Еще бокалов жажда просит залить горячий жир котлет» . Котлета – слово французское, cotelet – в переводе «ребрышко», поскольку вначале котлеты готовили из свиных или телячьих ребер со сложенным на них мясом. Какие котлеты могли подавать во французской ресторации? Не исключено, что котлеты с игривым названием Sophie – из телятины и ветчины. А может, бараньи котлеты с луком.

В «Онегине» упоминаются и безалкогольные напитки. Вот семейство Лариных, где Евгений не раз испытывал на себе «тяжелые услуги гостеприимной старины». Что они пили кроме чая? «Им квас как воздух был потребен», «На столик ставят воцаной кувшин с брусничною водой».

Набоков пишет в своем комментарии: «Квас – национальный безалкогольный напиток (иногда слегка бродящий), обычно изготавливаемый из заквашенного ржаного теста или ржаного хлеба с солодом. Имеются и иные способы приготовления кваса из меда и фруктов».

А по поводу брусники пушкинист вообще оставил подробнейшую справку, объясняя, чем эта любимая в России ягода отличается от клюквы, черники и черной смородины. Кстати, Онегин опасается, что брусничная вода, которой угощала его милая и простая старушка Ларина, может пойти ему во вред: «желудку, привычному к городской кухне, непросто справиться с деревенскими напитками». Но эти страхи напрасны: брусника – ягода целебная. Она избавляет от простуды, ревматизма, малокровия, полезна при повышенном давлении, болезнях почек, расстройствах желудка. И при этом прекрасно утоляет жажду.

Также у Лариных подавали брусничный морс. Готовили его так: чистой ягодой заполняли бочонки или стеклянные бутылки и заливали сиропом. Вот рецепт заливки: на каждый литр воды брали не более двух столовых ложек сахара, пол чайной ложки соли, по щепотке корицы и гвоздики, кипятили минут 20, остужали и этим сиропом доверху заливали ягоды.

Спасибо за внимание!!!

Презентацию делали:

*Обухов Стас(9-5)*

*и*

*Никитин Иван(9-5)*