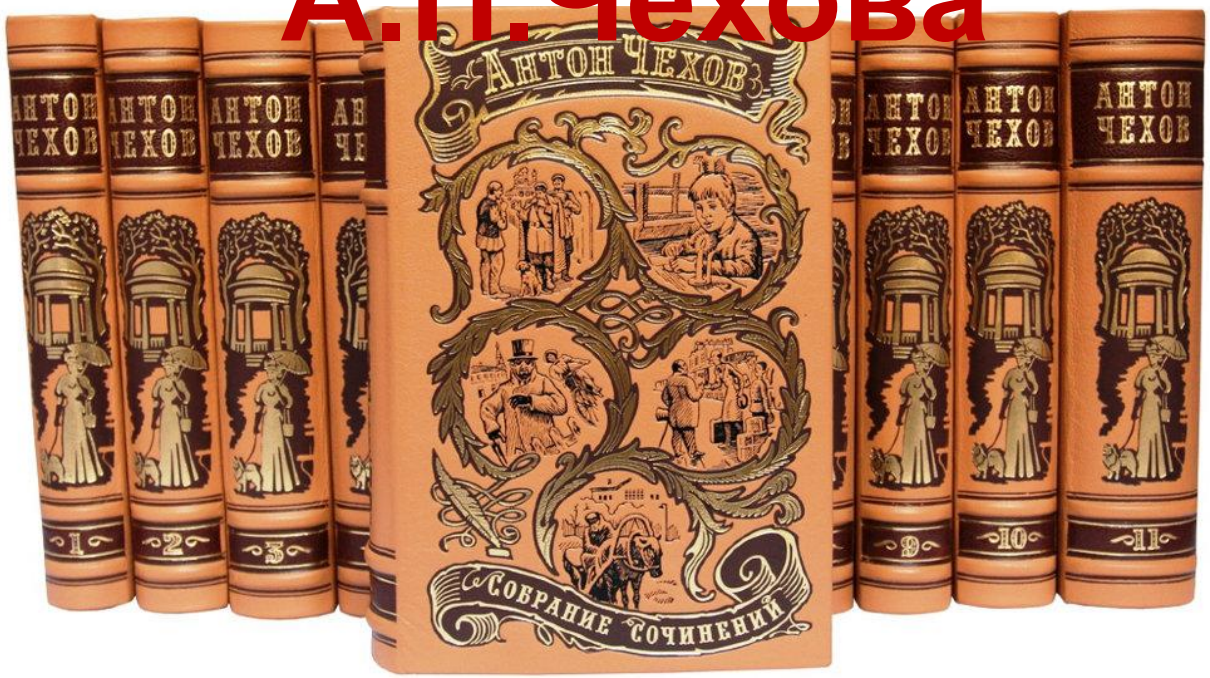
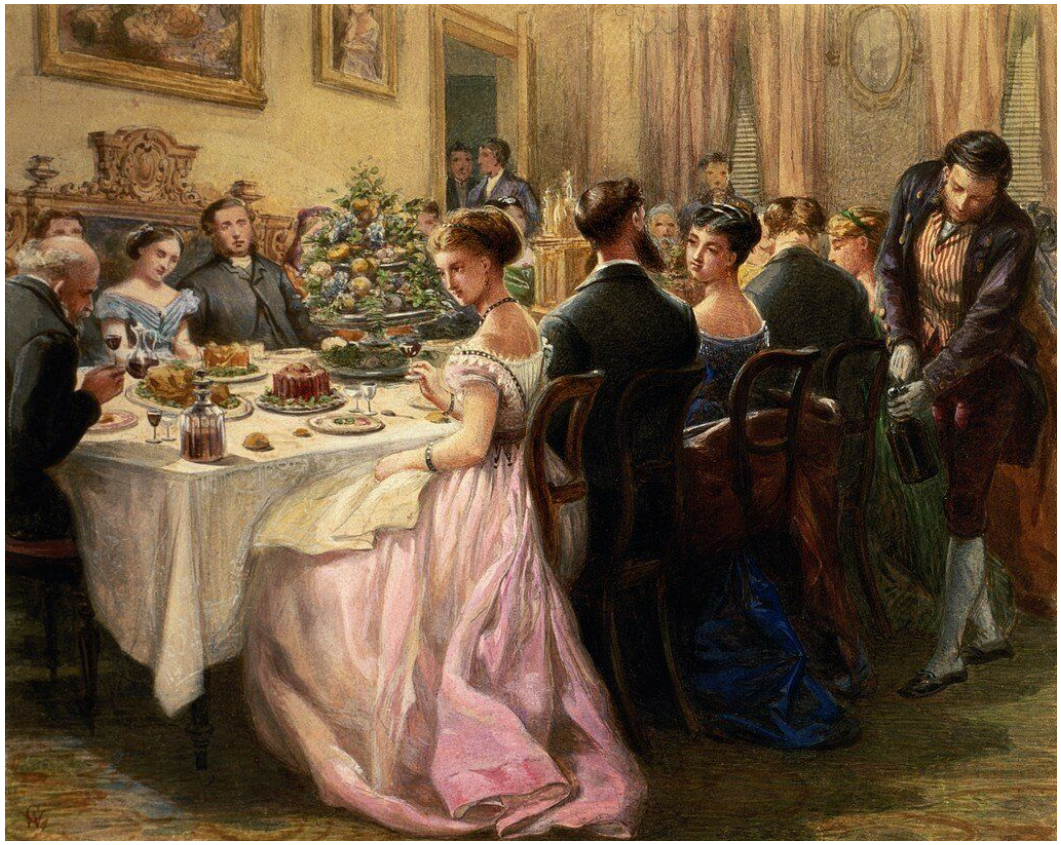
«Кушать подано!»

Кулинария в рассказах А.П.Чехова



Культура застолья Чеховской поры уникальна. Каждый должен был знать час, в который хозяева обедают, опаздывать к нему было неправильно и невозможно. А отпускать гостя без обеда почиталось неучтивостью и прегрешением.

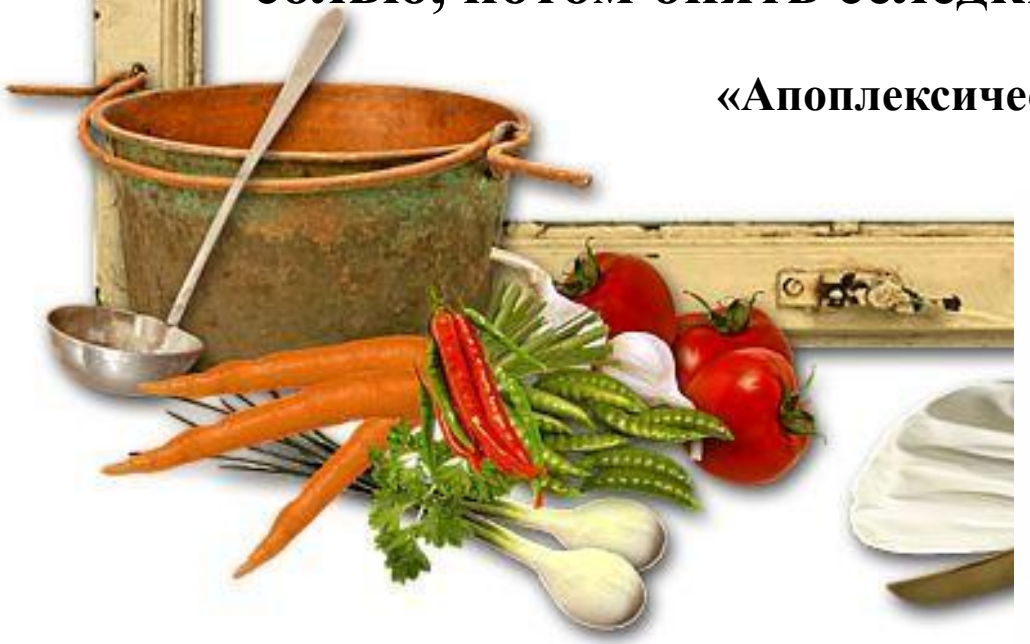


“К столу, когда обед предложен, мужчина должен даму весть”. За столом гостям носили блюдо по чинам. Это был настоящий русский праздник: русские блюда, заздравные тосты, произносимые стоя, и музыка во время обеда.

А. П. Чехов посвятил обжорам множество произведений. Особенно знаменит в этом смысле рассказ «Апоплексический удар», где подробно выписывался желудочный экстаз гурмана, готовившегося проглотить блин с различными закусками.

«Самая лучшая закуска, ежели желаете знать, селедка. Съели мы ее кусочек с лучком и горчичным соусом, сейчас же, благодетель вы 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…..

«Апоплексический удар»



Секретарь мирового съезда говорит о еде, как поэт, с ним от аппетита почти истерика делается…

«но все-таки лучше, благодетель, рыжики соленые, ежели их изрезать мелко, как икру, и, понимаете ли, с луком, с прованским маслом - объедение! Но налимья печенка — это трагедия!..»

«Апоплексический удар

Больше всего Антон Павлович Чехов любил карасей. Но не простых, а в сметане. В рассказе «Сирена» он пишет: «*Из рыб безгласных самая лучшая — это жареный карась в сметане; только чтоб он не пах тиной и имел тонкость, нужно продержать его живого в молоке целые сутки*».

Известная цитата А. П. Чехова: ***«Встав из-за стола голодным – вы наелись; если вы встаете наевшись – вы переели; если встаете переевши – вы отравились».***

Записывал меню русский классик подробно и весьма конкретно: «*Вот наше меню: Селянка из осетрины по-польски, супрем из пулярд с трюфелем, жаркое, фазаны, редька. Вина: Бессарабское Кристи, Губонинское, Cognac и Абрикотин. Жду его обязательно...*».

Чехов много путешествовал и фиксировал свой распорядок дня :
«…теперь о еде. Утром чай, яйца, ветчина и свиное сало. В полдень суп с гусем — жидкость, очень похожая на те помои, которые остаются после купанья толстых торговок, — жареный гусь с маринованным терном или индейка, жареная курица, молочная каша и кислое молоко. Водки и перцу не полагается. В 5 часов варят в лесу кашу из пшена и свиного сала. Вечером чай, ветчина и всё, что уцелело от обеда. Пропуск: после обеда подают кофе, приготовляемый, судя по вкусу и запаху, из сжареного кизяка».

«…Я раз дорогою закрыл глаза и вообразил себе поросеночка с хреном, так со мной от аппетита истерика сделалась…»

«Сирена»

В ожидании, пока подадут консоме,
Пуркуа занялся наблюдением.

«Глупый француз»

«… Но лучше всего, благодетель мой, борщок из свеклы, на хохлацкий манер, с ветчинкой и сосисками. К нему подаются сметана и свежая петрушечка с укропцем.»

«Сирена»

А еще писатель обожал блины. Любил так искренне, так нежно, что написал об этом почти эссе. ***«Как пекут блины? Неизвестно... Об этом узнает только отдаленное будущее, мы же, не рассуждая и не спрашивая, должны есть то, что нам подают...***

Это тайна!

Вы скажете, что и мужчины пекут блины... Да, но мужские блины не блины. Из их ноздрей дышит холодом, на зубах они дают впечатление резиновых калош, а вкусом далеко отстают от женских... Повара должны ретироваться и признать себя побежденными...

Печенье блинов есть дело исключительно женское...

Но вот, наконец, показалась кухарка с блинами... Семен Петрович, рискуя обжечь пальцы, схватил два верхних, самых горячих блина и аппетитно шлепнул их в свою тарелку. Блины были поджаристые, пористые, пухлые, как плечо купеческой дочки... Подтыкин приятно улыбнулся, икнул от восторга и облил их горячим маслом. Засим, как бы разжигая свой аппетит и наслаждаясь предвкушением, он медленно, с расстановкой, обмазал их икрой. Места, на которых не было икры, он обли

«*Антон Павлович ел чрезвычайно мало и не любил сидеть за столом,* однако в гостях Чехов свой аппетит не сдерживал: «*...не могу выразить, сколько я съел свежей зернистой икры и выпил цимлянского! И как это я до сих пор не лопнул!*»

В 1887 году Чехов писал семье из поездки, остановившись в Славянске: «*...потягиваясь и жмурясь, как кот, я требую поесть, и мне за 30 коп. подают здоровеннейшую, больше, чем самый большой шиньон, порцию ростбифа, который с одинаковым правом может быть назван и ростбифом, и отбивной котлетой, и бифштексом, и мясной подушечкой, которую я непременно подложил бы себе под бок, если бы не был хоте…*»

Дачный образ жизни с прилагавшимися грибами, ягодами и вареньем Чехов очень уважал:

«…урожай на ягоды необычайный. До сих пор никак не можем одолеть крыжовника и малину. Жрем до отвала. Грибов не было, но в августе появились. Ежедневно хожу с братом и приношу множество».

Любил Чехов и сладкое. В письме Марии Киселевой он сетовал на неудачный обед без десерта: «... ***приехав домой, я сильно пожалел, что этот путь был обратным: кабинет мой показался мне противным, а обед подали такой (нас не ждали), что я с тоской вспомнил о Ваших художественных варениках».***

Очень любили в семье Чеховых чаепития с вареньем в своей усадьбе "Мелихово«. В их семье также имелась своя поваренная книга с рецептами, записи в которой делал отец, Павел Егорович.

Взять сладкие яблоки, очистить их от кожицы, разрезать каждое пополам, вырезать семечки, бросая яблоки тотчас же в холодную воду. Вскипятить отдельно воду с куском корицы, опустить яблоки, дать им вскипать 2 раза, откинуть на решето, остудить. Прокипятить сироп из 1 1/2 или 2 фунтов сахара и 4 стаканов воды на 1 фунт яблок, опустить яблоки, варить на малом огне, пока не сделаются прозрачными, но чтобы не разварились; тогда вынуть их, сложить в банку, сироп же уварить до надлежащей густоты, остудить, залить яблоки.

Любимое семейное варенье А. П. Чехова из яблок с корицей.

А случалось ли с вами такое? Читая какую-либо книгу и наткнувшись на описание процесса готовки или поглощения героями особо вкусного блюда, вам остро захотелось повторить кулинарный эксперимент?

Приятного Вам чтения!