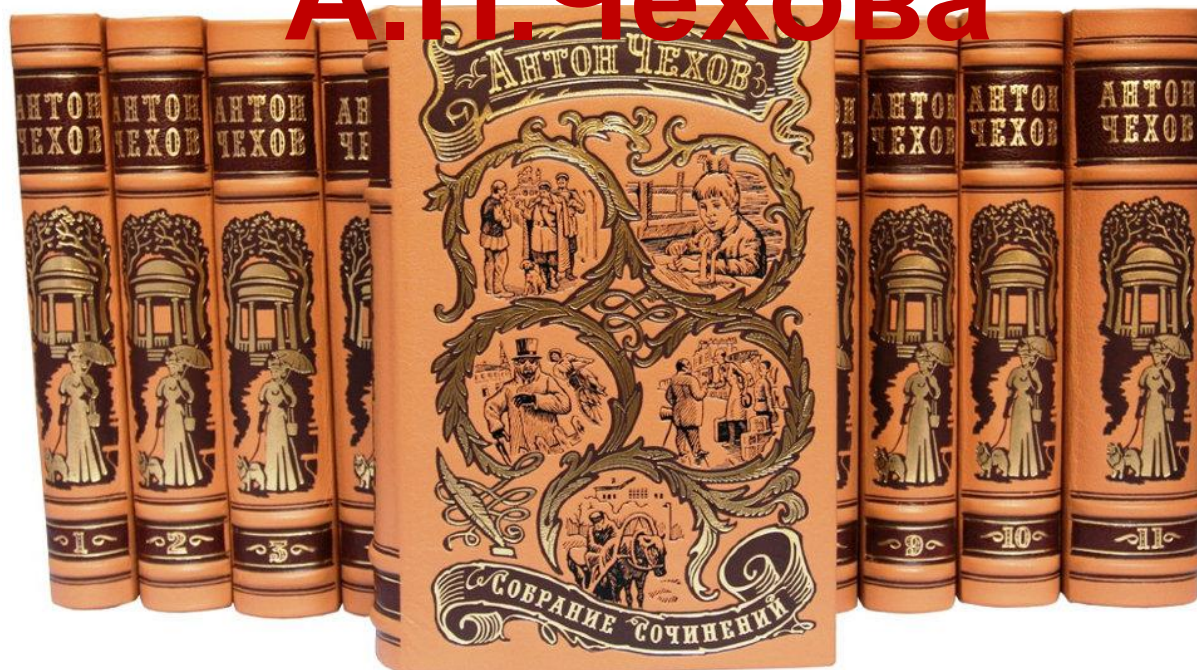
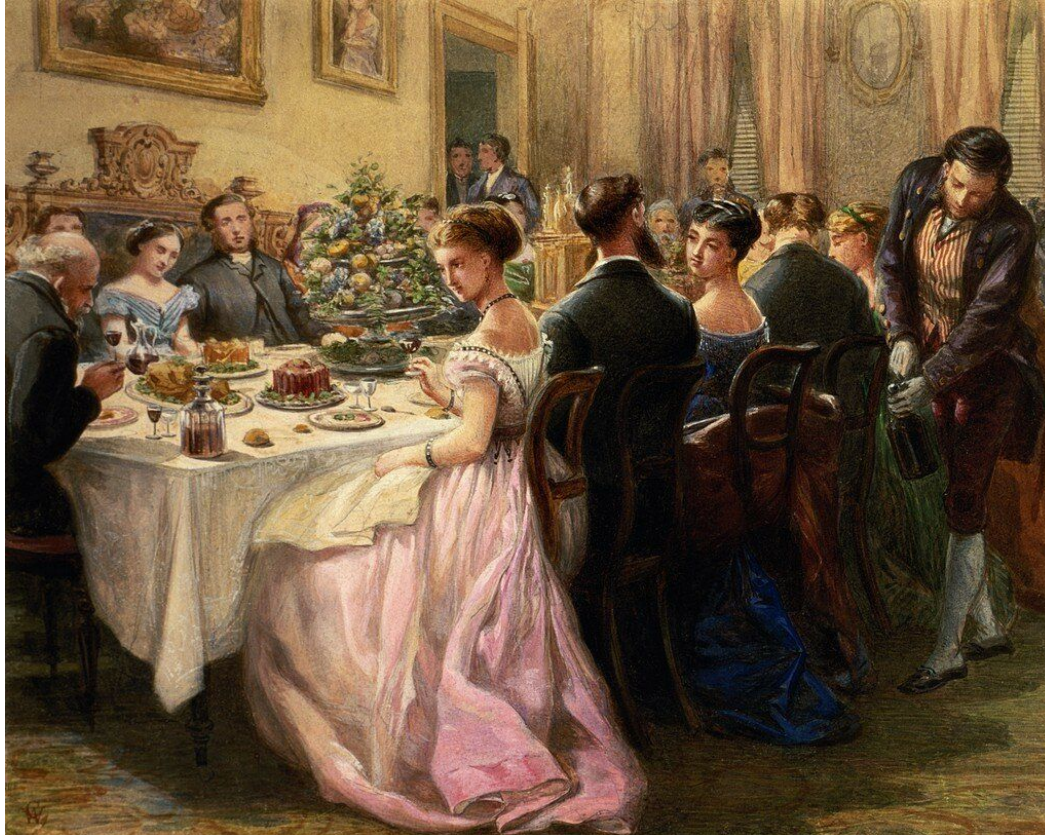


«Книжки по полочкам!»

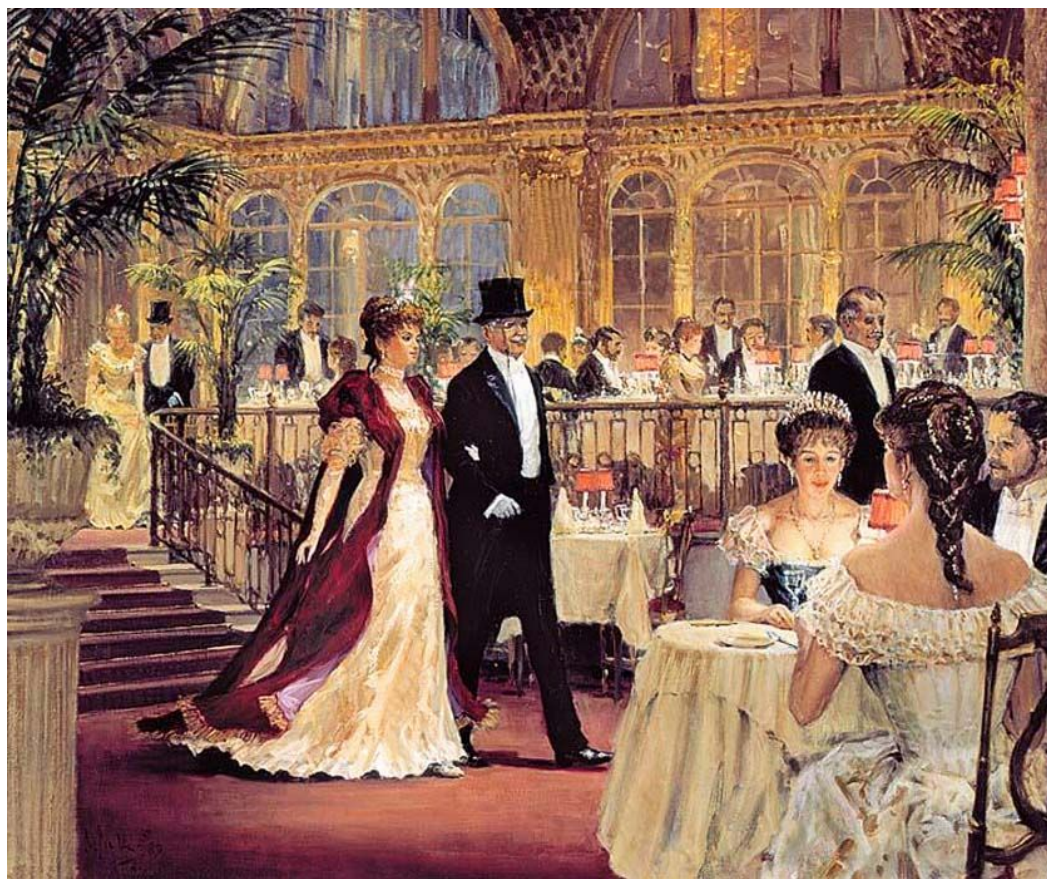
Кулинария в
рассказах
А.П.Чехова



Культура застолья Чеховской поры уникальна. Каждый должен был знать час, в который хозяева обедают, опаздывать к нему было неправильно и невозможно. А отпустить 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,
здравные тосты, произносимые стоя, и музыка во
время обеда.**



А. П. Чехов посвятил обжорам множество произведений. Особенно знаменит в этом смысле рассказ «Аполексический 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,
Согнас 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 торговков, — 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 сжаренного 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 судожественных варениках».





<http://raven-yellow.livejournal.com>

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 случилось 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!**