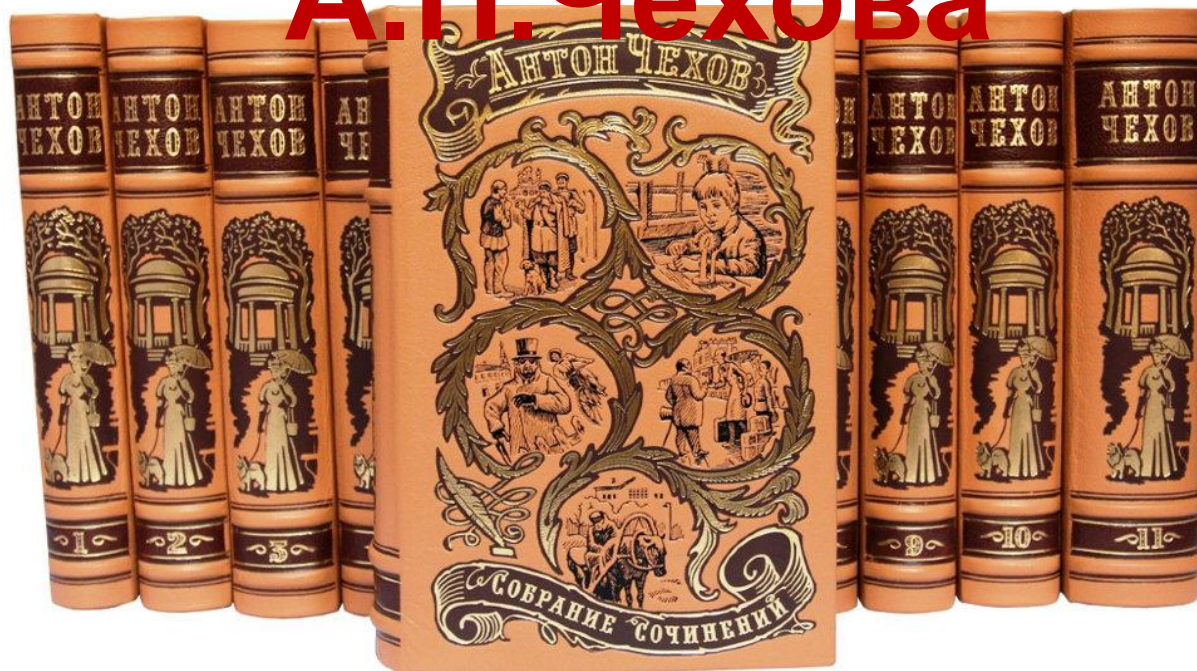
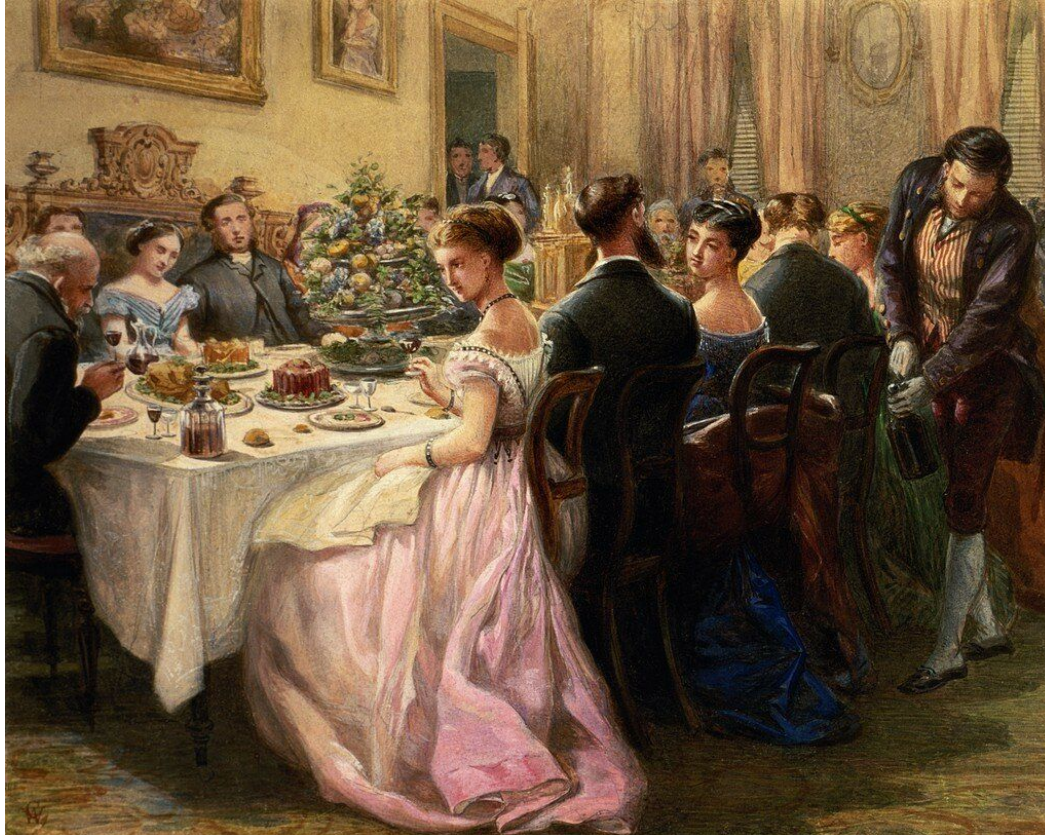


«Книжки по полочкам!»

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 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 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!**