

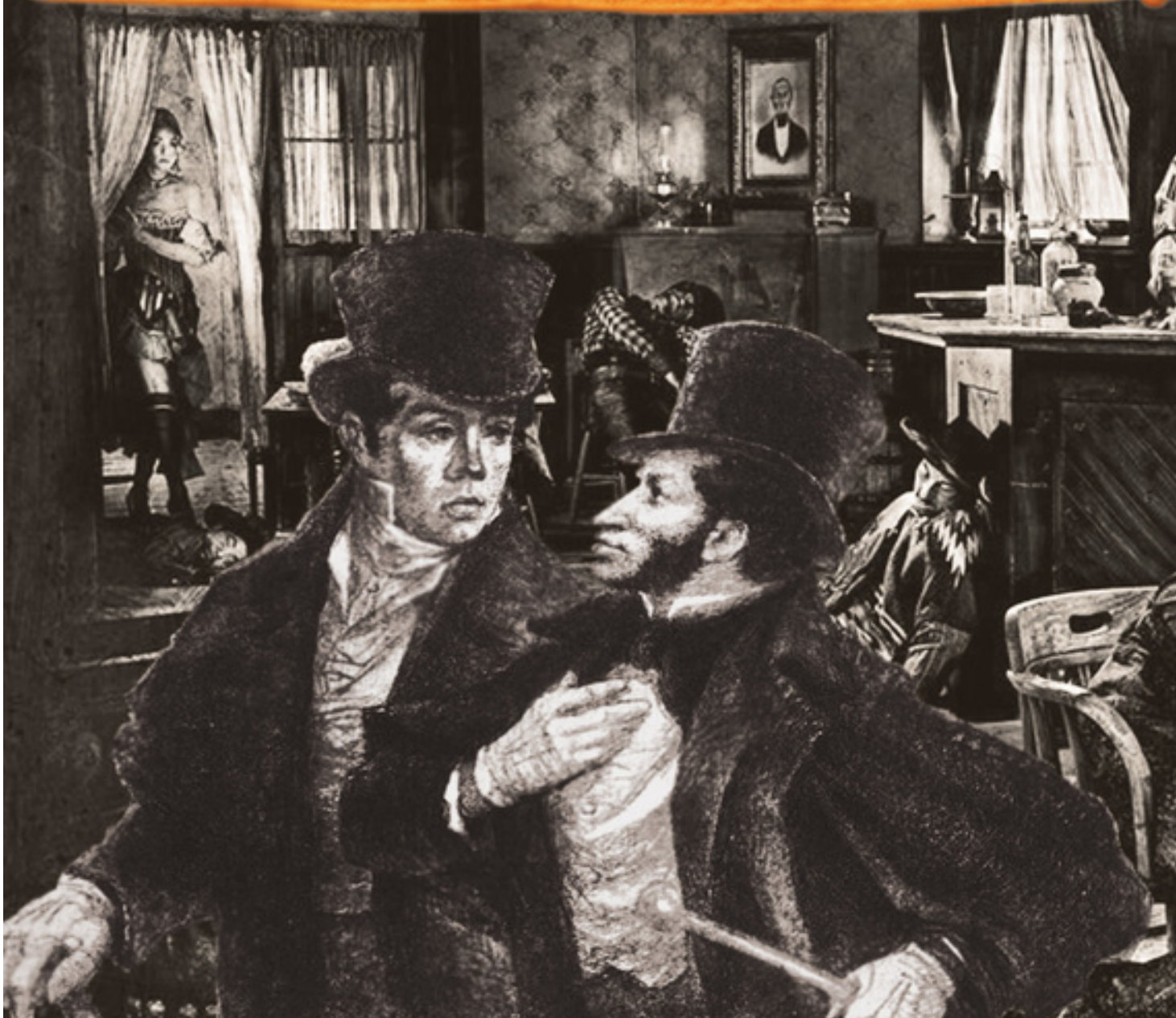


Кулинарная авантюра



Александр Логачев

ПУШКИНСКАЯ КУХНЯ



Александр Логачев
Пушкинская кухня

«Крылов»

2016

УДК 177.5
ББК 88.5

Логачев А.

Пушкинская кухня / А. Логачев — «Крылов», 2016

ISBN 5-9717-0145-2

Талантливые люди талантливы во всём, а если человек гений, он будет гениален просто всюду. Александр Сергеевич Пушкин обладал прекрасным гастрономическим вкусом и был неисправимо энергичен. Оттого и происходили с ним кулинарные приключения невероятного характера и скандального содержания. Он да верный Баратынский, а с ними – вы не поверите! – неподражаемая Авдеева, каторжник Достоевский, прапорщик Лермонтов, мрачный малоросс Гоголь и сам Крылов. Даже Крылов! Вот они соберутся и как давай готовить! Всем достаётся, даже Вальтеру Скотту. Никто не уйдёт голодным. Включая уважаемых читателей.

УДК 177.5

ББК 88.5

ISBN 5-9717-0145-2

© Логачев А., 2016

© Крылов, 2016

Содержание

1. И немедленно перекусил	6
2. Пушкин и страусы	8
3. Пушкин и гарибальдийцы	10
Конец ознакомительного фрагмента.	12

Александр Логачев

Пушкинская кухня

© Логачев А., 2016

© ИК «Крылов», 2016

* * *

Автор выражает огромную признательность Авдеевой Екатерине Алексеевне – за то, что она, проживая в 19 веке, не сильно отвлекалась на пустяки, а собирала по всей России-матушке кулинарные рецепты, варганила из них поваренные книги, издавала их, потом по десять раз переиздавала и получала за это огромные деньги. Ох и знаменитая была женищина, куда там твоей Донцовой! Ну а мы теперь этими ее рецептами пользуемся. И в этой книге тоже.

Еще автор выражает благодарность Михал Михальчу Зоценко – прочитайте, поймете за что. Ну и Пушкинцу с Баратынским наше почтение, как же иначе!

1. И немедленно перекусил

Не шла у Пушкина рифма. Не шла и все. Как отрезало. Чего Пушкин только не пробовал. Рябчиков пробовал, вальдшнепов под соусом бешамель пробовал. К актрисам съездил. В карты проигрался. В карты отыгрался. Ничего не помогает.

Может, думает, болезнь какая? Послал за доктором Розенкрейцером. Доктор пришел, за счет больного напился-наелся, диагноза не поставил, мол, наука тут бессильна, а уходя, еще и статуэтку с камина прихватил, подлец. Хорошо, денщики Пушкинские заметили да отобрали.

А Пушкин, Лександр Сергеич, не сдается в поисках вдохновения. Из пистолетов пострелял, крепостных перепорол, в театр на «Аиду» к третьему акту съездил. Все зря и мимо.

Ходит, ходит по Мойке, 12 туда-сюда, грустит. И то и дело выкрикивает:

– Карамель!

И ведь не случайно про карамель кричит, не просто так. А потому что застрял и вдохновение утратил аккурат на этом слове. И нет никаких рифм к карамели. Вернее, есть. Но какие-то не Пушкинские, позорные какие-то:

– Модель, панель, для душа гель, сломалась дрель, бордель, астрель. И автоматен шнель.

Так оставишь в поэмах, это ж потом позору несмываемого не оберешься. Пушкинисты засмеют. В первую очередь, Леха Балакин, видный пушкинист. А вот такой рифмы, чтобы в точку, чтобы струной стих зазвенел, чтобы даже Лехе Балакину понравилось – такого нет.

Вдруг дверь открывается и в облаке морозного пара входит Авдеева, Екатерина Алексеевна. А за нею Баратынский и еще зачем-то Достоевский.

– Прознала про беду твою, соколик, – говорит Авдеева. И показывает на Баратынского: – Друг твой хороший рассказал, друг твой единственный. Переживает за тебя очень. Даже отобедать как следует не может. Что ж, будем тебя выручать.

Развернула Авдеева узелок, что принесла с собой. Достала оттуда кастрюлю, бутылъ запотевшую и пакетики пергаментной бумаги. И давай руководить.

– Сперва рюмашечку опрокинь, касатик! Вот так. А теперь вот этой штучкой немедленно перекуси. И теперь супчик хлебай. Похлебал? Снова быстро рюмашку. Так, хорошо... А теперь немедленно второго наверни. А ты, Достоевский, куда руку тянешь, а ну брысь! Так. Теперь самое главное, Сергеич, соберись. Надо тебе слопать венский торт, Моцарта любимо угощение. Который Вольфганг Амадей. Про которого Пушкин, ты то есть, трагедии сочинял. Давай, поехали... Чайком-то запивай, запивай, так легче пойдет. Так, теперь крошки с тарелки в ладонь ссыпь и в рот махани. И ну-ка попробуй теперь порифмовать, соколик.

Пушкин сыто рыгнул, губами почмокал. Собрался.

– Карамель, карамель... Под соусом форель.

– Вот уже лучше, – похвалила Авдеева. – Давай дальше пробуй, Сергеич!

Пушкин еще больше собрался, руку в сторону отставил.

– Артель, гантель, седая ель, и без вести пропавшая артель, духмяный хмель, от Гоголя шинель. И Паганель, мон колонель... Пошло, братцы, пошло!

Пушкин тут же выгнал всех, прыгнул за стол и залпом написал 14 главу «Евгения Онегина»...

Много замечательных продуктов питания принесла с собой в тот день Екатерина Алексеевна, обо всех не расскажешь. Но вот о чем нельзя промолчать, так это о блюде главном, в этой истории переломном – о торте венском, торте знаменитом.

Венский торт

Растопить 200 г коровьего масла (разумеется, хорошего сорта и очень свежего, всего лучше сливочного), процедить сквозь сито в муравленную чашку и когда масло начнет застывать, тереть деревянной лопаткой, пока масло сделается густо и бело как сметана; тогда выпустить в масле один за другим 10 желтков не переставая мешать, всыпать 200 г мелкого сахара, 6 г толченой корицы и 200 г мягко истолченного миндаля и опять вымешать. Белки взбить крепко в пену, затем всыпать 200 г муки крупчатки и смешать с желтками, потом положить сбитые белки и также перемешать. Потом вырезать из бумаги кружков, размазать из приготовленного теста лепешки, обравнять их по бумажному кружку, положить на железный лист и поставить в печь в вольный дух. Когда лепешки поспеют, вынуть из печи, положить сначала на фаянсовое блюдо одну лепешку, наложить на нее варенья, закрыть другою лепешкою и на эту лепешку опять положить варенья другого сорта, и продолжать так укладывать, пока положите последнюю лепешку; на нее варенья уже более не класть. Затем всыпать 200 г мелкого сахара в сбитые 5 яичных белков, перемешать и вымазать этим глазуrom приготовленный торт с боков и сверху, и уложить верх тонко нарезанным цукатом и померанцевою коркой и поставить в печь, а когда заколеруется, подавать.

2. Пушкин и страусы

Однажды к Пушкину ворвался Достоевский, весь взмыленный:

– Баратынский помирает! Ухи просит!

– К Вольфу и Беранже послали? – спросил Пушкин с дивана.

– Да!!!

– А к Некрасову? У него, ей-ей, славный малый в поварах. Крепостной, а соображает. Даже было дело, подумывал, а не выиграть ли его в карты. Да только кто ж в здравом уме против Некрасова в карты сядет играть!

– И к Некрасову послали. И в «Пышечную» на Желябова. В «Баку» кастрюлю ухи выдали, привезли ее Баратынскому. Тот отведал, расплевался. Не уха это кричит, а надувательство! Словом, ничего не помогает. Помру, кричит Баратынский, как есть помру.

Пушкин вскочил с дивана, решительно отбросил дымящийся чубук.

– Мчим тогда к Авдеевой, брат Достоевский!

– ...Значит, Сергеич, говоришь, помирает друг твой хороший, друг твой единственный? – переспросила Екатерина Алексеевна, что-то помешивая в котле.

Пушкину в шубе и даже Достоевскому в жиденьком пальтишке, – обоим было жарко на кухне. Утирая пот, Пушкин проговорил умоляюще:

– Выручай, Екатерина Алексеевна! Одна на тебя надежда!

– Ну, тогда поехали, соколики!

Уходя с кухни, Авдеева прихватила с собой что-то завернутое в тряпицу...

...Третий день пировали бывшие лицеисты и не только они. Пили за самодержавие, за православие и за счастливое спасение брата Баратынского. И снова, и снова заставляли сидящего на почетном месте Достоевского повторять рассказ.

– Так я и говорю, – говорил Достоевский. – Как Авдеева, Екатерина-то Алексеевна, тряпицу ту развернула, как увидел Баратынский, что там, так и забыл... – Достоевский шумно отхлебнул пунша из чарки, – ...про уху свою. Совсем забыл. Будто и не было той ухи на белом свете. Никогда не было. Никакой такой ухи. И помирать тоже забыл. Хохотал как младенец. И все то яйцо вертел в руках. Это, кричит, самый безумный рецепт на белом свете! Это, кричит, в Книгу Книг надо занести, в главу «Рекорды Вселенной»! До такого только нашего Авдеева могла додуматься, Екатерина-то Алексеевна! А еще только русский наш народ мог додуматься, народ-едоносец! Великая кулинарная нация! Для страусиных яиц, кричит, отныне больше не нужны страусы!

– Браво! – закричали лицеисты и не только они. И подняли кубки с пуншем. – За Авдееву, за наше братство, за Пушкина нашего солнцеликого! За Авдееву по второй!

А лицеисты все рецептик спрашивали у Достоевского.

– Рецептик? – говорил Достоевский – Да легко!

Яйцо страуса

Взять два пузыря – один большой, другой поменьше; вымыть их тщательно, высушить и опять вымыть в несколько приемов, чтобы они были совершенно чисты и не имели ни малейшего запаха. Разбить дюжину свежих яиц, выпустить желток от белка отдельно, желток положить в маленький пузырь, завязать его и положить в кипяток; когда желток окрепнет, снять с него пузырь; потом вылить белок в большой пузырь и опустить туда прежде сваренный желток; большой пузырь завязать и в таком виде варить его в воде, пока он не сварится вкрутую. В продолжение этой последней варки необходимо оборачивать пузырь то завязкой вверх, то

завязкой вниз, чтобы желток пришелся в самой середине. Когда окончательно сварится, снять большой пузырь и получится огромное яйцо, которое положить на плоское блюдо, разрезать на четыре части и кругом обложить кресс-салатом или другою зеленью. Такое блюдо очень эффектно на стол, приготовленный для завтрака.

3. Пушкин и гарибальдийцы

Однажды к Пушкину ворвался Достоевский, весь взмыленный:

– Там Лермонтов Гоголя на дуэль вызвал! Или наоборот! Или оба сразу! В общем – беда страшная!

А у Пушкина в гостях как раз Баратынский был. Обедали они.

Садись, предлагают Достоевскому, перекуси с дороги дальней.

– Не могу! – кричит Достоевский. – Кусок в горло не лезет. «Невольник-Чести» против «Украинского-Всё». «Маскарад» против «Миргорода». «Печорин» против «Ревизора». Поубивают же друг друга!

Пушкин тоже не любил всей этой пальбы. Бывало, вызовет его Дантес, а Пушкин не едет. Дантес обижается, кричит, мол, «как же так»! Трусом обзывает. А Пушкину все равно – ему поэмы дописывать надо, издатели торопят, царь ждет продолжения, а тут какой-то Дантес со своей стрельбой беспорядочной.

Пушкин считал так: всегда можно договориться. Сесть за стол, выпить, закусить, на руках побороться, в конце концов, даже на тростях пофехтовать. Но зачем же сразу палить из всех стволов!

А Достоевский все не унимается:

– Николай-«подними-мне-веки» – Гоголь против Михаила-«скажи-ка-дядя» – Лермонтова! Без пощады и жалости!

– Поехали мирить, – говорит Пушкин, – Байрона нашего с классиком украинским.

– А поехали, – отвечает Баратынский.

Поехали. Мирят, а те не мирятся.

– Не могу простить, – кричит Гоголь. – Высокомерия этого, хохота демонического не к месту.

– А чего, – Лермонтов руки на груди скрестил, – он первый начал. Пусть первый и руку протягивает. Но я ее не пожму.

Отчаялись Пушкин с Баратынским. Поехали к Авдеевой. Алексеевна, говорят, выручай.

– Ладно, – говорит она, что-то помешивая в котле, – выручу. Погуляйте пока, а потом подваливайте по известному адресу.

Погуляли часок по Петербургу, благо тут есть где разгуляться писателям с поэтами, потом приходят к «Вольфу и Беранже». А там – через окно видно – Лермонтов с Гоголем в обнимочку сидят. А Авдеева, Екатерина-то Алексеевна, кормит их зразами гарибальдийскими. А те хохочут как дети малые. И Вольф с Беранже рядом крутятся, мол, чего угодно-с, не извольте-с беспокоиться, только свистнете-с, ежели чего, и мы уже тут. Идиллия.

Не стали им мешать Пушкин с Баратынским. Повернулись и ушли продолжать Прерванный Обед. А зразами гарибальдийцев они и сами не дураки были перекусить, бываючи в гостях у Авдеевой. На себе испытали их умиряющее воздействие, любым бунтарям те зразы дай – и тут же успокоятся. А вот как они делаются:

Зразы гарибальдийцев

Разрезать кусок говядины килограмма в 1,5–2 на толстые зразы или ломтиками в палец толщиной, выбить хорошенько тупкой, посолить, поджарить их слегка в кастрюлю с полутора ложками масла, луковицей и разными кореньями; 2–3 ложки тертой булки поджарить в половине ложки масла, прибавить 5–6 зерен толченого простого перца, посыпать этим зразы, сложить одну на другую, влить стакан вина, полтора стакана бульона, сок из половины лимона,

накрыть крышкою и тушить до мягкости; потом обсыпать ложкою муки, влить стакан сметаны, положить каперсов, опять поставить на плиту на четверть часа, прикрыв крышкою, и, подавая, облить процеженным этим же соусом. (Рецепт дан на 6 персон).

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.