

«А доедать Пушкин будет?» Какие блюда любил великий поэт

Пушкинские лирические стихи знает каждый. Интересно, а что любил съесть поэт для вдохновения или в моменты своих романтических свиданий?



С именем «Солнца русской поэзии» мы знакомимся в раннем детстве. Другое дело, что кому-то повезёт услышать дома торжественное: «У Лукоморья дуб зелёный...», а кому-то от вредной нянечки в детском саду: «Кашу за тебя кто доедать будет? Пушкин?». Иные малыши упрямо стоят на своём: «Пу-у-ушкин!» И даже не подозревают, насколько они правы. Александр Сергеевич от лишней порции точно не отказался бы: «В три часа сажусь верхом, в пять в ванну и потом обедаю картофелем да любимой грешневой кашей».

Особое очарование в том, что эти строки Пушкин пишет своей жене, Наталье Гончаровой. Не о любви к ней, единственной и неповторимой. Не о любви к Родине или берёзкам, на худой конец. А о любви к каше.

Постная каша с грибами и тыквой



Ингредиенты:

Крупа гречневая - 1 стакан
Грибы - 300 г
Тыква - 300 г
Лук репчатый - 2 шт.
Масло растительное - 2 ст.л.
Соль - по вкусу
Перец черный - по вкусу
Тимьян - по желанию свежий
Сахар - 1 ч.л.

Как готовить:

1. Луковицу очистить и нашинковать полукольцами.
2. Шампиньоны вымыть и нарезать. Мякоть тыквы нарезать кубиком.
3. Гречку промыть, залить 2 стаканами кипятка, положить чайную ложку соли и варить до полной готовности.
4. Обжарить на растительном масле лук, затем положить грибы и тыкву. Посолить, поперчить и жарить до готовности.
5. Переложить готовую гречку к овощам, перемешать, накрыть крышкой и выключить огонь. Оставить на 5-10 минут. Подавать, посыпав зеленью.

Чудное мгновенье пирога

О лирике «нашего всего» написано немало. «Женские образы в поэзии Пушкина» - чуть ли не самая распространённая тема школьных сочинений. Тем забавнее будет внезапно осознать, что женщины и кулинария в произведениях да и в жизни Александра Сергеевича были неразрывно связаны. Ещё забавнее, что эта еда, как правило, не вполне самостоятельная, но прилегающая к чаю.

Вряд ли он задумывался об этом специально. Но даже короткое, ни к чему не обязывающее шуточное финальное четверостишие «Из письма к Соболевскому» сразу ставит всё на свои места:

У податливых крестьянок

(Чем и славится Валдай)

К чаю накупи баранок

И скорее поезжай.

Баранки - самый простецкий, почти мужицкий атрибут чайного стола. Там же, где дело касалось нешуточных порывов сердца, кулинарный антураж гораздо более затейлив и благороден. Высшим образцом лирики считается всем известное «Я помню чудное мгновенье...», посвящённое Анне Керн. Да, про еду или хотя бы чай там ничего нет. Тем не менее без этих низких материй стихотворение не состоялось бы вовсе.

Начало было положено ссылкой поэта в Михайловское, которая в кулинарном плане не предвещала ничего хорошего и где родились следующие строки:

*В глуши, измучась жизнью постной,
Изнемогая животом,
Я не парю - сижусь орлом
И болен праздностью поносной.*



Спасение - и светское, и гастрономическое - пришло из соседнего имения Тригорское. Конкретно - от его владелицы, Прасковьи Осиповой-Вульф. Её дом был поставлен на широкую ногу, там бывала молодёжь, там в чести был чай, к которому подавали яблочный пирог, мастерски приготовленный хозяйкой.

А ещё там нередко гостила племянница Прасковьи Александровны Анна Керн. И первое письмо к ней, своей музе, Пушкин подписал хоть и шуточно, но честно, объединив предметы своего обожания: «Весь Ваш Яблочный Пирог».

Яблочный пирог-перевертыш

Ингредиенты:

Слоёное тесто - 300 г
Яблоки - 3-4 шт.
Сахар - 100 г + 1 ст. л.
Сливочное масло - 1 ст. л.
Корица - 10 г
Лимон - 0,5 шт.

Как готовить:

1. Яблоки очистить от семян и нарезать дольками. Сбрызнуть соком лимона, чтобы не потемнели.
2. Добавить в яблоки корицу и 1 ст. л. сахара, перемешать.
3. В форму или сковороду без ручки (желательно взять сразу ту, которую потом будете использовать для запекания) положить сливочное масло и 100 г сахара и поставить на сильный огонь. Сварить карамель.
4. Выложить яблоки по кругу формы, плотно, внахлёст. Готовить яблоки в карамели 15 минут.
5. Разморозить слоёное тесто, вырезать круг диаметром чуть больше, чем форма или сковорода. Выложить тесто на яблоки и края «подоткнуть». Сделать вилкой проколы по поверхности теста, чтобы оно не сильно поднялось при выпечке.
6. Запекать в разогретой до 180°C духовке примерно полчаса.
7. Готовый пирог достать из духовки, дать ему остыть 5-7 минут и перевернуть на блюдо - яблоки в карамели должны оказаться наверху выпечки.



Варенье и честь

К слову, именно Прасковья Вульф и её чайный стол вдохновили Пушкина на характерные черты образа семейства Лариных в «Евгении Онегине». Подсчитано, что чай там упоминается 9 раз - как правило, с ромом и сливками. И ещё одним неизменным атрибутом:

«Обряд известный угощенья:

Несут на блюдечках варенья...»

Если яблочный пирог ассоциируется с чем-то лёгким и романтическим, то варенье - совсем другое дело. Дело семейное, крепкое, традиционное. В отечественной кулинарной традиции варенье - дело барское. Готовила его всегда хозяйка, дворянка. И не дай бог хоть в чём-нибудь допустить оплошность. Потому что варенье, как ни удивительно, было ещё и делом чести.

Александра Смирнова-Россет, друг Пушкина и фрейлина императорской семьи, вспоминала, как её бабка отзывалась о соседке-помещице: *«У неё варенье на меду, и ведь не стыдится подносить!»*

В чём же стыд? Чем плох мёд? Тем, что он тогда, в отличие от сахара, был дешёв.

Вот самое начало «Капитанской дочки»: *«Однажды осенью матушка варила в гостиной медовое варенье, а я, облизываясь, смотрел на кипучие пенки»*. Семья главного героя - Петра Гринёва - небогатые дворяне Симбирской губернии. Им варенье на меду в самый раз - никто не осудит.



Но сам Пушкин - птица иного полёта. Смирнова-Россет вспоминает, что один вид варенья Александр Сергеевич почитал особенно. Наравне со стихами: *«Перед диваном находились бумаги и тетради, простая чернильница, графин с водой, лёд и банка с кружовниковым вареньем, его любимым».*

Описание варенья можно найти в архивах семьи, с которой Пушкин породнился, женившись на Наталье Гончаровой. Интересно, что этим вареньем его угощал дед Натальи, когда поэт приехал к нему в имение договариваться о приданом. Оно безумно сложное и дорогое - достаточно сказать, что ягоды туда годились только собранные между 10 и 15 июня, а в состав входила крепкая водка. Ну и, разумеется, сахар. Так что Пушкин, сватаясь к Наталье Николаевне, знал, что делал.

Разумеется, никто и предположить не мог, что этот брак закончится трагедией и гибелью поэта, который отстаивал на дуэли честь жены. Но вот характерный штрих. Монументальное и такое «честное» варенье семьи Гончаровых оказалось с изъяном. Дотошные пушкинисты

выяснили, что в роковом 1837 г. на варку варенья было израсходовано 7 пудов сахара. Вдвое больше, чем полагалось. Сахар бессовестно воровали.



Крыжовенное варенье

Рецепт столь любимого поэтом «деревенского припаса», завещанного потомкам непосредственно Ариной Родионовной.

«Очищенный от семечек, сполосканный, зелёный, неспелый крыжовник, собранный между 10 и 15 июня [вполне возможна опечатка и имеется в виду всё же июль, или дату надо считать по старому стилю, но всё одно год на год не приходится], сложить в муравлёный горшок, перекладывая рядами вишнёвыми листьями и немного щавелем и шпинатом.

Залить крепкою водкою, закрыть крышкою, обмазать оную тестом, вставить на несколько часов в печь, столь жаркую, как она бывает после вынутия из неё хлеба.

На другой день вынуть крыжовник, всыпать в холодную воду со льдом прямо из погреба, через час перемешать воду и один раз с ней вскипятить, потом второй раз, потом третий, потом положить ягоды опять в холодную воду со льдом, которую перемешивать несколько раз, каждый раз держа в ней ягоды по четверти часа, потом откинуть ягоды на решето, а когда ягода стечёт - разложить её на скатерть льняную, а когда обсохнет, свесить на безмене, на каждый фунт ягод взять два фунта сахару и стакан воды.

Сварить сироп из $\frac{3}{4}$ сахару, прокипятить, снять пену и в сей горячий сироп всыпать ягоды и поставить кипятиться, а как станет кипеть, осыпать остальным сахаром и разов три вскипятить ключом, а потом держать на лёгком огне, пробуя на вкус.

После всего сего сложить варенье в фунтовые банки и завернуть их вощёною бумагою, а сверху пузырьём и обвязать». Варенье сие почитается отличным и самым наилучшим из деревенских припасов».

Утомительно, долго, но: *«Варенье сие почитается отличным и самым наилучшим из деревенских припасов»*

(для ленивых и работающих - Муравленый горшок - глиняный, покрытый глазурью. Фунт - 410 гр.)

«Не откладывай до ужина того, что можешь съесть за обедом», - говорил поэт. При этом Пушкин предпочитал простые блюда. Любил гречневую кашу, котлеты и картошку. Последнюю для него сначала варили, а затем обжаривали. На сладкое предпочитал варенье из крыжовника и фрукты. Пётр Вяземский писал о своём друге: «...Помню, как в дороге съел он одним духом двадцать персиков, купленных на Торжке. Мочёным яблокам также доставалось изрядно...»