

«Обед довольно прихотливый...»

***Обед
с Евгением
Онегиным***



ЦЕЛЬ:

Роль «кулинарного фона» в романе А.С. Пушкина «Евгений Онегин».

ЗАДАЧИ :

1. Изучить кулинарию онегинской эпохи.
2. Изучить блюда русской и французской кухни.
3. «Погостить» в знаменитом ресторане
4. Сравнить блюда в ресторане «Talon» и на именинах Татьяны.



*«Пока недремлющий
брегет
не прозвонит ему обед.»*

Один современный литератор не поленился и подсчитал, что в «Евгении Онегине» Пушкин **20** строк отвел театру, **73** – женским ножкам, а вот яствам и напиткам во всех их проявлениях – **232** строки! Оно и понятно. Онегин, как и его создатель, знал толк и в развлечениях, и в любви, и в чревоугодии.

*„Онегина“ можно
назвать энциклопедией
русской жизни...
В.Г.Белинский*



Ресторан «Talon»

*К Talon помчался: он уверен,
Что там уж ждет его Каверин.
Вошел: и пробка в потолок,
Вина кометы брызнул ток;*



- Ресторан «Талон» открыт в сер. 1810-х гг. выходцем из Франции П. Талоном.
- Существовал до весны 1825 года.
- Находился на Невском проспекте (ныне Невский, 15).
- В описываемый период времени этот ресторан был одним из самых модных и дорогих в Петербурге, потому что посетители могли чувствовать себя словно в ресторанах Лондона и Парижа.
- Часто в нём бывал и Пушкин.
- В его помещении теперь находится кинотеатр "Баррикада").



*"Золотая" петербургская
молодежь, к которой,
несомненно, относился и
Онегин, собиралась в этом
ресторане для холостых
"завтраков". Не зря же здесь
Онегина встречает известный
всему Петербургу кутила,
бравый гусар Каверин.*



**«Москва Онегина встречает
Своей спесивой суетой,
Своими девами прельщает,
Стерляжьей потчует ухой...»**



- Москва встречала гостей кулебякой и стерляжьей ухой
- первое блюдо
- уха из стерляди – традиционное русское блюдо



«Меж сыром лимбургским живым...»



- Этот мягкий острый сыр с пикантным вкусом из коровьего молока.
- Поставлялся из Бельгии, из городка Лимбурга.
- "Живым" сыр казался из-за своей желеобразной консистенции.
- Дорогое блюдо.
- Лимбургский сыр был любимым лакомством самого Пушкина.
- Когда опальный поэт жил в ссылке в Михайловском, он просил брата прислать ему лимбургского сыра из столицы.

«И Страсбурга пирог нетленный...»



- *«Страсбургский пирог нетленный» - гусиный паштет с грибами, рябчиками и свиным фаршем.*
- *В Петербург его привозили прямо из Франции.*
- *Чтобы он не портился, после запекания в формах промежутки между тестом и паштетом заливались расплавленным смальцем (свиным жиром).*
- *"Нетленным" называли его из-за способности консервов в течение долгого времени сохранять свежесть, не портиться.*
- *Стоил он дорого.*
- *Знатоки истории кулинарии утверждают, что в пушкинские времена к паштету подавали кисло-сладкий соус кумберлан – из яблочного пюре со смородиной, вином и пряностями.*

«За ним *roast-beef* окровавленный...»



- ▶ Блюдо английское.
- ▶ Жареная говядина разной степени прожарки, в данном случае - «с кровью».
- ▶ Разрезан обязательно поперек волокон.
- ▶ Модная новинка в меню конца 1810-х – начала 1820-х гг.

- «Модной новинкой» был не сам ростбиф, а то, что его готовили принципиально на английский манер.
- Ведь при жарении его в течение четырех – пяти часов он уже «кровавым» не будет
- Вот почему Пушкин и пишет его не по-русски, и добавляет: окровавленный.



«Еще бокалов жажда просит Залить горячий жир котлет.»

Что ел Онегин на горячее, после ростбифа, паштета и сыра? Котлеты! Однако котлеты едва ли не единственное «не иностранное» блюдо в меню Онегина. Все остальное – от закусок до десерта – ярко окрашено в «иностранные» тона.



- **Котлета – слово французское.**
- **cotlett – в переводе «ребрышко».**
- **Вначале котлеты готовили из свиных или телячьих ребер со сложенным на них мясом.**
- **Котлеты с игривым названием Sophie, которые подавали в ресторане «TALON», делали из телятины и ветчины.**

«...Да вот в бутылке засмоленной, Между жарким и бланманже...»



- «В обеде из двух кушаний обыкновенно первым подают суп, а вторым жаркое, если же обед состоит из многих кушаний, то жарким называют последнее подаваемое жареное.»
- У Лариных пирог подавали в середине обеда, потому что потом упоминается жаркое.
- К нему обыкновенно подается салат.
- Прасковья Ларина жаловалась, что у нее «доходу мало», поэтому выписывать разные дорогие «лимбургские сыры» не могла, наверное, и вкуса в них не понимала. Зато пирог и жаркое, приготовленные руками крепостных девок под чутким наблюдением помещицы, были ей вполне доступны.

«Затем, что не всегда же мог
Beef-steaks и стразбургский пирог
Шампанской обливать бутылкой...»

- Бифштекс (от англ. *beef* (говядина) + *steaks* (куски) — «куски говядины»)
- Блюдо из жареной говядины.
- Англичане называют это блюдо стейком.
- Часто встречается такой подвид бифштекса как рубленый (зачастую пропущенный через мясорубку) бифштекс, который является предком котлеты.



«И трюфли, роскошь юных лет...»

- **Трюфель (от нем. Trüffel; лат. Tuber)**
Это земляные грибы.
- Их очищали от земли, вымачивали полчаса в холодной воде, обрабатывали тщательно каждый грибок и еще раз на полчаса оставляли в чистой холодной воде.
- **При приготовлении трюфелей главное – сохранить их аромат.**
- Обычно шли в качестве гарнира к ростбифу.
- **И в пушкинские времена, и в наши дни они доставлялись в Россию из Франции.**
- Добавлять к блюду их надо в последнюю очередь, а часто грибы подают на стол в сыром виде. Нарезают их мелкими стружками, и есть даже такой термин – "брить трюфели".
- **Почему только – "роскошь юных лет"? Очевидно, что грибы любила золотая молодежь того времени, к кругу которой принадлежал Онегин.**
- Сегодня цена на трюфели – около тысячи евро за килограмм. Найти их в продаже у нас не так-то просто. Поэтому, скорее всего, их на нашем обеде, увы, не будет... Это горячее, истинно французское блюдо.



- **"Эти деликатесные грибы ценились так высоко, что мы, в безвкусный цвет искусственных ароматов, с трудом можем себе представить". Набоков**

«Она езжала по работам, Солила на зиму грибы...»



*Для соленья в
пушкинскую пору,
отбирались волнушки,
рыжики, грузди.*

*Прасковья Ларина
присматривала за
готовкой сама, как сама
же следила и за
соленьем грибов.*



«Лондон щепетильный...
по Балтийским волнам
за лес и сало возит к нам...»



В "Евгении Онегине" нашел отражение и "больной" вопрос экономики России - торговля с Западом. Россия продает ценнейшее сырье за галантереинные безделушки. «За лес и сало» ввозились предметы роскоши — янтарь на трубках Царьграда, фарфор и бронза... духи в граненом хрустале" и многое другое, необходимое "для забав, ... для неги модной" .

«...Да вот в бутылке засмоленной, Между жарким и бланманже...»

- **Бланманже - нежный сливочный крем**
- **В него добавляют миндальное молоко и лепестки миндаля**
- **Это старинное французское сладкое блюдо**
- **В России появилось в первой половине XIX века**



«У них на масленице жирной водились русские блины...»

- **Блины - национальное русское кушанье.**
- **Круглый, горячий блин - символ яркого солнца.**
- **По результатам исследований русских историков, дрожжевой блин появился на рубеже 1005-1006 годов.**
- **В 2006 году русскому блину исполнилось 1000 лет.**
- **А. Куприн: «Блин — символ солнца, красных дней, хороших урожаев и здоровых детей».**



«Конечно, не один Евгений
Смятенье Тани видеть мог;
Но целью взглядов и суждений
В то время жирный был пирог..»

•В конце XIX — начале XX вв.
слоеные пироги стали подавать
также как закуску к завтраку или
как самостоятельное блюдо к
полднику и ужину

•Само название этого кулинарного
изделия происходит от слова
“пир”. Всякое праздничное
застолье не обходилось без
пирога.

•Жирный Ларинский пирог спас
влюбленную Татьяну от
нескромных взглядов соседей по
столу.



«И ананасом золотым...»



- *Весь XIX век ананас считался символом роскошной жизни.*
- *И хрестоматийная строчка Северянина, написанная чуть позже, "ананасы в шампанском, ананасы в шампанском" – тому подтверждение.*
- *В черновиках Пушкина встречаются строки, где упоминаются и арбуз, и персик, и дыня.*
- *В северных губерниях, где и жила Ларина, ананасы, персики, дыни приходилось покупать, а наша хозяйка была не склонна к этому.*
- *Она обходилась домашними заготовками, которые варила сама.*

*«Да вот в бутылке засмоленной
Между жарким и блан-манже
Цимлянское несут уже,
За ним строй рюмок узких, длинных...»*

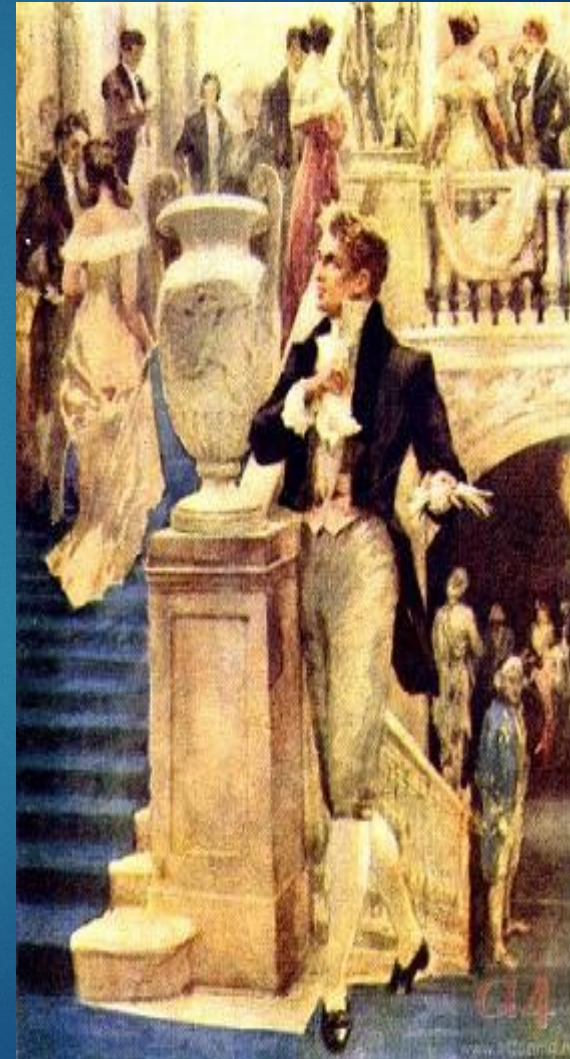
- *Цимлянское игристое - самое знаменитое русское красное вино в мире*
- *Цимлянским восторгались А.С. Пушкин и М.И. Кутузов.*
- *Цимлянское игристое было неизменным атрибутом высшего общества.*
- *Его пили на балах и светских раутах, им же отмечали государственные праздники и победы русского оружия в великих войнах.*
- *Отличается темно-красным с рубиновым оттенком цветом и превосходными игристыми и пенистыми свойствами.*



**«Его волшебная струя рождала глупостей немало...»
«...пробка в потолок, Вина кометы брызнул ток.»**



- **Вино кометы (франц. *vin de la comete*)-название редких вин.**
- **Высокое качество приписывалось влиянию кометы.**
- **1811 год был замечателен появлением кометы исключительной яркости и в том же году во Франции и в Испании был собран урожай винограда особенного вкуса и аромата.**
- **Позднее так была названа одна из марок шампанского, упоминание о которой встречается в первой главе романа А. С. Пушкина „Евгений Онегин“.**



**Вдовы Клико или Моэта
Благословенное вино
В бутылке мерзлой для поэта
На стол тотчас принесено.**

- **Вдова Клико — одна из торговых марок шампанского, экспортировавшие гося в Россию в начале XIX века.**
- **Шампанское Вдова Клико по праву занимает 2 место в мире по популярности (объему продаж) в мире.**



- **Моэ́т — шампанское среднего качества, полусладкое.**
- **Была основана в 1743 году Клодом Моэ.**
- **В настоящее время марка владеет более чем 1000 га виноградников и производит более 26 миллионов ящиков шампанского в год.**

*«Но изменяет пеной шумной.
Оно желудку моему,
И я Бордо благоразумный.
Уж нынче предпочел ему.
К Аи я больше не способен;
Аи любвице подобен.»*

- ▶ **Аи — одно из знаменитых шампанских вин.**
- ▶ Название происходит от французского ai (или au), восходит к французскому le vin d'Ау — вино из Аи, центра виноделия Шампани.
- ▶ **Производство шампанских вин в Аи началось в конце XVII века.**
- ▶ В конце XVIII века Аи, как и другие шампанские вина, появилось в России.



«Но ты, Бордо, подобен другу,
Который в горе и в беде,
Товарищ завсегда, везде,
Готов нам оказать услугу
Иль тихий разделить досуг.
Да здоровствует Бордо, наш друг...»

- ▶ Бордосские вина - это красные выдержанные сухие и полусухие вина департамента Жиронды.
- ▶ В России была распространена марка «Лафит», о которой упоминает Пушкин как в «Евгении Онегине», так и в ряде других своих произведений.
- ▶ «На столик ставят воцаной кувшин с брусничною водой». «Боюсь: брусничная вода мне не наделала б вреда!»
- ▶ Наливки, яблочная вода, брусничная вода – все это вина домашнего изготовления. Красное вино, которое пьет Онегин, – привозное, заграничное.



«Разлитый Ольгиной рукою,
По чашкам темною струею
Уже душистый чай бежал...»
«Здесь почивал он, кофе кушал»



Онегин у себя дома пьет
только кофе.
«Потом свой кофе выпивал,
Плохой журнал перебирая,
И одевался...»



Ларины же у себя дома,
напротив того, пьют чай и
угощают гостей только чаем:
Но чай несут; девицы чинно
Едва за блюдечки взялись,
Вдруг из-за двери в зале
длинной

Фагот и флейта раздались.
К чаю подаются сливки, ром
(это для мужчин), варенье.

«Им квас как воздух был потребен...»

Квас — старинный русский напиток, который и поныне пользуется большой популярностью. В давние поры на Руси работник не нанимался в работы, если у хозяина не было столько квасу, чтобы пить его можно было, когда вздумается. И самую богатую купеческую свадьбу в прошлые времена хаяли, если не было на столах девяти квасов...

Любовь к квасу не знала



**Встает купец, идет разносчик,
На биржу тянется извозчик,
С кувшином охтенка спешит,
Под ней снег утренний хрустит...**

- Во времена Пушкина молочный промысел был наиболее распространен на Охте.
- Охтенка с кувшином - собирательный образ жительницы бывшей окраины города - Охты.
- 6 июня 2003 года в парке Нева была открыта скульптурная композиция «Охтенка» (скульпторы В. Д. Свешников, Я. Я. Нейман и С. М. Короленко).
- На гранитном постаменте установлена бронзовая скульптура женщины-молочницы высотой 2,5 м, воплощающая строку А. С. Пушкина



**Конечно, не один Евгений
Смятенье Тани видеть мог;
Но целью взоров и суждений
В то время жирный был пирог...**

**Но вот перед нами
второй обед, уже не в
Петербурге, а в деревне.
Онегин приехал на
именинный обед
Татьяны, его усадили
прямо против героини,
которая, конечно же,
разволновалась.
Праздничный стол
семейства Лариных
автор показывает
глазами недовольного
Евгения, знатока
изысканных блюд.**

Ресторан «Talon»	Именины Татьяны
«нетленный страсбургский пирог»	«жирный пересолённый пирог»
«окровавленный ростбиф»	«жаркое»
«золотой ананас»	«бланманже»
Шампанское «Вино кометы»	донское шипучее вино «Цимлянское»



«Кулинарный» фон романа.

- Показатель реальности описываемых событий.
- Яркая и полная картина жизни различных слоев российского дворянства.
- Показатель психологического состояния героев.
- Изображение характера, привязанностей и вкуса героев произведения и общества в целом.
- От закусок до десерта всё ярко окрашено в «иностраннЫе» тона.



"Несносно видеть пред собою одних обедов длинных ряд..."



Поражает удивительная осведомленность А. С. Пушкина в вопросах современной ему кухни: в названиях блюд, в деталях их приготовления, кулинарной лексике.. Она оживила, окрасила и дополнила грандиозное живописное многоплановое полотно, имя которому роман "Евгений Онегин". Даже за самой роскошной трапезой не забывайте, что все-таки мы живем не для того, чтобы есть. "Несносно видеть пред собою одних обедов длинных ряд..." – писал по этому поводу в "Онегине" Александр Сергеевич.

Спасибо за просмотр