**Исторические основы становления и развития феномена**

**Петербургской кухни**

*Цветкова Татьяна Юрьевна*

*Руководитель Музея истории*

*развития общественного питания*

*Санкт-Петербурга*

Санкт-Петербург,

2019 г.

Оглавление

[Введение 3](#_Toc26960726)

[История становления Петербургской кухни 7](#_Toc26960727)

[1. Древнерусская кухня (IX–XV века) 7](#_Toc26960728)

[2. Кухня Московского государства (XV - XVII века) 9](#_Toc26960729)

[3. Кухня петровско-екатерининской эпохи (XVIII век) 12](#_Toc26960730)

[4. Петербургская кухня (10 - 60-е годы XIX века) 21](#_Toc26960731)

[4.1. Кулинарные пристрастия Александра I 27](#_Toc26960732)

[4.2. Кулинарные пристрастия Николая I 31](#_Toc26960735)

[5. Общеевропейская петербургская кухня (60–е гг. XIX века - начало XX в.)](#_Toc26960737)

[5.1. Кулинарные пристрастия Александра II 41](#_Toc26960738)

[5.2. Кулинарные пристрастия Александра III 42](#_Toc26960739)

[5.3. Кулинарные пристрастия Николая II 46](#_Toc26960740)

[6. Ленинградская кухня 52](#_Toc26960741)

[Заключение 55](#_Toc26960743)

[Литература 56](#_Toc26960744)

[Блюда Петербургской кухни 58](#_Toc26960754)

[Рецепты блюд Петербургской кухни 60](#_Toc26960754)

# Введение

В истории русской кухни особое место занимает период, именуемый «Петербургская кухня». Название определяется в первую очередь столичным статусом Санкт-Петербурга. С самого начала город строился, как европейский, и это его принципиально отличало от всех городов России. На строительство, кроме приписных крестьян со всех уголков страны, привлекались иностранные специалисты, поэтому с начала XVIII века здесь пересекались европейские кухни: немецкая, шведская и голландская, а затем французская.

Молодой город сразу не мог обеспечивать себя всем необходимым продовольствием: земли на северо-западе не самые плодородные, зато рядом есть Финский залив и Нева, куда даже на нерест заходили сиг, лосось, ряпушка и корюшка. Около двухсот семейств крестьян-рыболовов по приказу Петра I поселили на левом берегу Невы, а место назвали Рыбной слободой (сегодня Рыбацкое). В окрестных лесах в изобилии водилась пернатая дичь (глухари, рябчики, тетерева, бекасы и дикие утки), которая стала основным промыслом для крестьян. Продукты в город доставляли из Новгорода, Пскова и Москвы. Уже осенью 1703 года из Голландии прибыл первый иностранный корабль с солью и вином.

Пётр I отдавал предпочтение русской кухне, но, побывав в Европе, полюбил голландский сыр, который постоянно привозили теперь в столицу. Сыр стал в дальнейшем одним из самых востребованным продуктов среди столичной знати и чиновничества. Сначала его предлагали как отдельную закуску, но в дальнейшем петербургские повара стали сочетать сыр с другими продуктами, добиваясь изысканного вкуса новых блюд. Благодаря успехам Петра во внешней политике, в меню петербуржцев прочно входит морская рыба и чухонское (сливочное) масло.

Главная цель стола в Екатерининскую эпоху – это демонстрация великолепия и мощи Российской империи. На придворных церемониальных обедах демонстрируются французские сыры, блюда, вина и французский стиль. При этом в повседневной жизни как в высшем свете, так и среди простых петербуржцев сохраняется традиционная русская кухня. Сама Екатерина на закате лет любила простую русскую пищу. На её столе всегда был отварной картофель, квашенная капуста и солёные огурцы. Екатерина II была первой из официальных лиц в России, которая попробовала помидоры. Зная о пристрастии императрицы ко всем новостям из Европы, русский посол в Италии отправил ей несколько корзин «невиданных фруктов для высочайшей пробы». «Помидоро» понравились, и Екатерина отправила заказ на регулярную их поставку ко двору.

В начале XIX века «Петербургская кухня» вступает в новый этап, вызванный высочайшим патриотическим подъёмом в результате победы русской армии над Наполеоном. Именно в это время происходит удивительное преображение «Петербургской кухни». Благодаря профессионализму и изобретательности французских поваров, в первую очередь непревзойдённому таланту Мари Антуан Карема, происходит перерождение русских блюд.

Наблюдается постоянный обмен двух замечательных кулинарных культур, двух кухонь. Обильной, сытной, пышной русской с одной стороны и изящной, легкой, утонченной французской – с другой. Русские повара были непревзойдёнными мастерами в приготовлении рыбы, а французы научили готовить соусы, которые позволили каждое блюдо сделать изысканным и неповторимым.

Журнал «Панорама Петербурга» за 1834 год сообщал: «В Петербурге едят хорошо и много. Обыкновенный обед состоит из пяти-шести блюд. Не говоря уже о чрезвычайных гастрономических собраниях, вы за самым обыкновенным обедом можете заметить ее космополитизм: русская сырая ботвинья, потаж, кулебяка, гречневая каша, французские соусы, страсбургские пироги, пудинг, капуста, трюфли, пилав, ростбиф нередко встречаются за нашими обедами. Где квас стоит рядом с дорогими душистыми винами Бургундский, Рейнским или Шампанским. Десерт во все продолжение обеда стоит на столе. Он состоит из сухих конфектов, варений и фруктов, которые вместе со всевозможными лакомствами присылаются из всех стран на кораблях».

Особенностью петербургской кухни является использование в приготовлении блюд лучших продуктов из Европы и из всех провинций России. В книге о русской гастрономии французский шеф-повар Альфонс Пети, служивший в 1850-х гг. при министре юстиции Викторе Николаевиче Панине в Петербурге, обратил внимание на то, что лучшими пулярками и каплунами, например, считались вологодские и ростовские. Но этим не исчерпывались лакомства: все виды консервированных овощей и фруктов, омары, устрицы, страсбургские паштеты, разные сыры, ветчины английские и вестфальские, трюфели, вина и ликеры, английские кремы продаются во всех гастрономах столицы, но первоклассные вещи можно купить в магазине Милютиных на Невском проспекте и у купцов Елисеевых, Смуровых, Вьющиных и Бабиковых.

Это подтверждает Фёдор Андреевич Зеест, знаменитый петербургский повар, член парижской кулинарной академии: «Во второй половине XIX века петербургская кухня вступает в новую фазу своего развития: вырабатываются более практичные способы приготовления. Кухня принимает более реальное направление и стремится принципиальным употреблением самых лучших продуктов достигнуть лёгкости и приятного вкуса».

В XX веке спрос на гастрономические изыски в СССР станет непопулярен. После триумфа петербургской кухни вступит в свои права Советская кухня и займёт своё прочное место более, чем на семь десятилетий. Произойдёт принципиально новый подход в приготовлении и оценке блюд: делается акцент не на вкусовых качествах, а на питательных свойствах продуктов, их калорийности.

Любое упоминание о кухне дворянской или даже трактирной, ресторанной, мягко говоря, не приветствовалось, а чаще – просто вычеркивалось из любых книг и публикаций, воспитывалось пролетарское сознание, связанное с отказом от «барской роскоши». Но наш город, переименованный в Ленинград, сохранял традиции и особый стиль выдающихся поваров Петербурга. Этот период мы с особой теплотой называем «ленинградская кухня». Прежде всего «ленинградское» ассоциировалось с особенной манерой готовить. Ленинградские кондитерские изделия, как считалось, были по вкусу более утончённые, чем в Москве (что признавали даже жители советской столицы).

История становления Петербургской кухни

Русская национальная кухня прошла длительный путь развития, отмеченный несколькими крупными этапами, каждый из которых оставил неизгладимый след.

# 1. Древнерусская кухня (IX–XV века)

После принятия христианства на Руси в 988 году началось образование единого Древнерусского государства. Сформировались единый русский язык, культура, бытовые особенности, появились общие традиции питания. Стало возможным говорить о русской кухне как части национальной культуры.

Ведущее место в питании древнерусского народа занимали **хлебные, мучные, крупяные блюда.** Разнообразие способов приготовления блюд обусловливалось повсеместным распространением (начиная с XII в.) русской печи, которая имела универсальные свойства: в ней можно было варить, тушить, жарить, печь, сушить. Кроме хлеба, из кислого теста стали печь пироги с различными начинками, оладьи, блины. Пекли их из разной муки: на севере — из ячменной и ржаной, в средней полосе — из овсяной и гречневой, на юге — из просяной. Из овощей особенно много потребляли русские люди **белокочанную капусту.** Ее ели в свежем виде, а также квашеной, тушеной, вареной. Большую роль в питании играли **репа и брюква.** В старину эти овощи называли одним словом «репа». Репу пекли, варили, парили, вялили, фаршировали, готовили похлебки — репицы, репню. Много ели на Руси **лука и чеснока.** На это обращали внимание приезжавшие иностранцы *(Ибн Фадлан, XI в.).* В многочисленные посты пищу скрашивала **редька.** А без **соленых огурцов** не только повседневный, но и праздничный стол невозможно было представить. С древних времен на Руси занимались выращиванием **фруктов** (яблок, груш, слив). Однако долгое время в летописях они упоминаются как овощи. Сливы солили; яблоки мочили, квасили, иногда вместе с капустой.

Немаловажным подспорьем в столе народа были **грибы, ягоды, травы** (щавель, крапива, борщевик, сныть и др.), **дикий чеснок** (черемша), **черемуха, орехи.** Русская кухня знала множество рецептов, где они использовались.

Земледелие давало еще один важный продукт — **растительное масло** (в северной и средней полосе России — льняное, в южной — конопляное, маковое, ореховое). Из-за многочисленных постов «постному» маслу принадлежала огромная роль в питании населения.

Потребление мяса было ограничено как длительными постами и еженедельными постными днями, так и недостатком средств у большей части населения страны. Но мясная пища была исконно русской. Блюда готовили **из мяса крупного и мелкого домашнего скота, птицы.** По мере того как лошадь становилась рабочим животным, сокращалось употребление ее мяса в пищу. Памятники VIII–X вв. свидетельствуют, что конину употребляли только в голод и в походах.

На Руси долго **не ели телятину**. Объяснялся этот запрет заботой о сохранности молодняка.

Распространенным питьем русских людей были **квасы, меды, пиво.** Меды и пиво пили в основном на пирах в качестве крепких напитков. В целом пища знатных и богатых людей не отличалась от пищи простого народа, а лишь дополнялась привозными пряностями, вином, фруктами.

# 2. Кухня Московского государства (XV - XVII века)

После свержения ордынского ига (1480 год) происходит объединение русских княжеств вокруг Москвы и образование единого государства Россия. В этот период резко обозначаются различия между кухней простого народа и кухней боярства, знати, духовенства, государя, которая становится изысканной.

С конца XV до конца XVII в. ее можно охарактеризовать как «стол московских государей». Повара-профессионалы создают на основе народной кухни сложные варианты старинных блюд, применяют новые способы тепловой обработки (варка на пару, жарка в большом количестве жира), вводят в русскую кухню ряд иностранных блюд, в основном восточного происхождения. В этот период кухня господствующих классов в целом сохраняет национальный характер, но превосходит народную разнообразием продуктов и блюд, сложностью их приготовления. В русском столе выделяется самостоятельная группа рыбных и мясных закусок:
«россольное» — рыба рассольная, голова щучья рассольная, кура рассольная и др. Салаты как смесь овощей не были свойственны народной кухне, но русский стол включал обилие овощей (огурцов, капусты, редьки), грибов, которые подавались отдельно друг от друга.

К концу XVII века складываются основные типы русских супов: щи, борщи, кальи с солеными сливами или огурцами с курицей, икрой (прототипы солянок и рассольников). Особую роль в столе государей играют ухи как отвар (бульон) из кур или рыбы, а также полужидкие блюда (зайцы, куры, рыбы, грибы в лапше или кашице). Супы с крупами, бобовыми, овощами (по современной терминологии) с мясом, с птицей (в скоромные дни) или вегетарианские, заправленные маковым, конопляным или ореховым молочком (в пост) сохраняют за собой название похлебок и используются в основном в столе простого народа. Славу русской кухни создавали пироги подовые выпечные и пряженые (жаренные в жире), караваи, пирожки и другой мучной приспех, который подавали в стол «меж ух».

В этот период расширяется ассортимент блюд постного стола: рыбных, грибных, овощных, крупяных. Входят в обиход морковь, свекла и блюда из них.

Русская кулинария разработала различные способы заготовки рыбы (соление, копчение, вяление, сушение и др.), обширную терминологию для обозначения частей тела рыбы (косяки, полотки, схаб и др.), разнообразные приемы тепловой обработки, широкий ассортимент блюд. Многие из блюд дошли до наших дней без особых изменений.

К концу XVII в. выработались приемы разделки мяса и кулинарного использования его. Так, говядина шла для варки в свежем («убоина разварная») или в соленом («солонина») виде. Свинину, баранину, поросят использовали для жарки в натуральном (крупным куском) или в фаршированном виде. Для длительного хранения из свинины делали ветчину. На столе знати почетное место занимали верченые блюда (жаренные на вертеле) и жаренные целыми тушками домашняя птица и дичь.

Для русской кухни древнейших времен характерно было приготовление вторых блюд в горшочке (ушное, тушеная репа с мясом и др.).

Любовью всех слоев общества пользовались **блюда из сбоя и потрохов.** Они подавались как в холодном, так и в горячем виде.

Блюда из мяса считались праздничными даже для богатых людей, поэтому подача их обставлялась особенно торжественно.

Из молочных продуктов на русском столе были: молоко (свежее, томленое, сквашенное), кислый сыр (творог) и изделия из него, коровье масло, сметана. Лапша, сваренная на молоке, являлась обязательным блюдом праздничного стола.

Под влиянием Востока, связанным с присоединением к Русскому государству в конце XVII в. Астраханского и Казанского ханств, Башкирии и Сибири, в русский стол пришли пельмени, перемячи, манты, лапша, тавранчук, пирожки из слоеного теста (котломы), а также рис (пшено сарацинское, или брынец). С этого периода на Руси становится традиционным употребление чая, лимонов, изюма, урюка, смоквы (инжира), цукатов, варенья. В XVII в. русская национальная кухня была чрезвычайно разнообразна по ассортименту блюд, оформлению при подаче (царский стол), но строго регламентирована по различным периодам года в соответствии с постными, скоромными и праздничными днями Уставом («Книги во весь год в столы ествы подавать»).

# 3. Кухня петровско-екатерининской эпохи (XVIII век)

Становление Петербургской кухни начинается со строительства
Санкт-Петербурга.

В петровскую эпоху русская кухня выходит на новый этап своего развития. Это связано с притоком новых идей, продуктов, блюд. Оно, несомненно, было в целом положительным для нашей гастрономии, привнесло в нее новую, энергичную струю, послужило соединению старого и нового, в результате чего и родилась Петербургская кухня.

Вопреки имеющимся стереотипам, Петр I не занимался насильственным внедрением западной кухни. Ему вполне хватало забот с армией, строительством флота, новой столицы и т. п. Если что и проводилось им жестко в бытовой области, так только те вещи, которые бросались в глаза, и были свидетельством отсталости (бороды, кафтаны, незнание языков и т.п.).

И тем не менее, по приказу царя в новых домах строящейся столицы уже не возводили русских печей. Они заменялись голландскими плитами с духовками и открытыми конфорками, на них удобно было жарить, особенно в большом количестве жира. В дворцовых кухнях появляются вытяжные колпаки, не позволяющие запахам кухни проникать в жилые помещения. Термическая обработка пищи с того времени в России становится иной. Томление и длительная пастеризация продуктов в русской печи по крайней мере в домах знати уходит в прошлое.

Одну из первых таких плит устроили в Летнем дворце царя, а затем он указал архитекторам проектировать такие очаги во всех домах. Никита Демидов получил заказ на изготовление металлических частей для плит. Конструкции плит заимствовали в Голландии и Германии. На них готовились всевозможные лангеты, бифштексы, котлеты и так далее. Плиту, на которой готовились блюда парадных обедов у Меншикова, сегодня можно увидеть в его дворце-музее в Петербурге.

Пришла в Россию и новая кухонная посуда. Вместо глиняных горшков и чугунков, плошек и кружек появились кастрюли, противни, шумовки. И столовые принадлежности: тарелки, супницы, чайные и кофейные сервизы, вилки, бокалы и так далее.

Сам царь-реформатор предпочитал традиционную русскую кухню. В еде был неприхотлив и умерен. Ему предписывают слова: «Какую пользу может приносить тело Отечеству, если оно состоит из одного брюха». Вставал царь рано – в 3-4 утра. В 6 – легкий завтрак. В 11-12 часов обед, который, как правило, состоял из густых горячих кислых щей, гречневой каши, холодного поросенка в сметане или говяжьего студня с **чесночной заправкой**. Эта приправа известна на Руси с глубокой древности. Повар Петра готовил ее по **старинному рецепту:** вареные яичные желтки растирались с горчицей, солью и сахаром, при этом добавлялось растительное масло. Затем – уксус, мелко рубленный чеснок, зеленый лук, петрушка, очищенные соленые огурцы, отварная свекла и соленые грибы.
Любил утку с солеными огурцами или солеными лимонами, ветчину; будучи во Франции, полюбил сыры, утиные паштеты и соусы. Любил пряности, хлеб, особенно пеклеванный, обожал горошек, поглощал много апельсинов и яблок. До обеда принимал рюмку анисовой водки, перед каждым блюдом пил квас, пиво и хорошее вино: «Эрмитаж», «Токайское». После обеда 2 часа спал. Ложился спать обычно без ужина в 10-11 часов вечера.

Поваром у Петра служил иностранец – Иоганн фон Фельтен, уроженец германского графства Дельменгорст. Царь был очень доволен его работой. Фельтен полностью освоил приготовление блюд русской кухни, прекрасно знал европейскую, но самое главное, Фельтену Пётр всецело доверял и только ему позволял подавать блюда и присутствовать во время обеда. Обедал Петр обычно только с женой, за его столом редко бывали приглашенные.

По свидетельству механика Нартова, эти старинные щи любил Петр I, поэтому их впоследствии и назвали **«петровские»:** варят обычные щи из квашеной капусты на мясном отваре, наливают в глиняный горшок. В него кладут мясной набор: ломтики отварной говядины, окорока вареного со шкуркой, сосисок или колбасы, почек говяжьих вареных, жареной курицы, затем добавляют рубленый чеснок, заливают все щами и ставят в духовку на 20-30 мин. Подают с зеленью и сметаной.

Здесь надо отметить, что Петр любил очень горячие щи, как говорится, «с кипятка». Далее – жареная утка. Готовилась так же, как и теперь –обжаривалась и запекалась в духовке, затем, охлажденная и порубленная на куски, подавалась на стол в окружении соленых огурцов и маринованных слив. Отдельно в соуснике подавался холодный клюквенный соус или моченая брусника. **Жареный поросенок с гречневой кашей и печенкой.** Печенку жарили с луком и морковью, измельчали, а затем смешивали с готовой гречневой кашей. Это и служило гарниром к поросенку.

По всем источникам, дошедшим до нас, больше всего Пётр любил перловую кашу. С его лёгкой руки именно ею в основном и питается российский солдат. Другое дело, что для царя перловку готовили на молоке, а в постные дни – на миндальном, что давало прямо-таки необыкновенный эффект.

Питал первый русский император и слабость к арбузам, как свежим, так и солёным, заставив Александра Меншикова завести уже в Петербурге специальные теплицы, где их выращивали. Арбузы были знакомы Петру с детства — его отец, царь Алексей Михайлович, завёл первое бахчевое хозяйство в городе Чугуеве ещё в 1660 г.

Все пышные торжества проходили у Меншикова. Предметы сервировки были выписаны из Европы. Помимо дорогих сервизов на столах стояли серебряные шандалы, хрустальные и стеклянные кубки, рюмки, штофики, голландские и китайские фарфоровые тарелки, сухарницы, бульонницы, соусники. Датский посол Ю.Юль вспоминал: «Всё у него пышнее, чем у других сановников и бояр, а кушанье приготовлено лучше. Гости сидели за прекрасным серебряным столом. Тем не менее старинные русские обычаи проглядывали во многом».

По рекомендации государя, Меншиков и другие приближенные стали приглашать немецких, голландских и французских поваров. И они изощрялась в приготовлении дорогих и изысканных блюд, дабы поразить гостей своего хозяина.

В Летнем саду царь устраивал праздники и торжества, начинавшиеся обычно после пяти часов пополудни. Подробно описано современниками празднование победы под Полтавой. Царь, прежде всего, поздравил солдат Преображенского и Семеновского полков, выстроенных на Царицыном лугу (ныне – Марсово поле), поднес им по чаше вина и пива. В Летнем саду тем временем накрывались столы, где красовались фрукты, сладкие лакомства и рюмочки с вином. Гости подходили к столам, выбирали себе еду по вкусу, сами клали себе на тарелки, выпивали и прогуливались по аллеям под звуки музыки. То есть здесь мы уже видим то, что прочно вошло в наш обиход под названием **«фуршет»**.

Теперь о **некоторых продуктах,** благодаря которым изменились вкусовые качества блюд и расширился их ассортимент.

Русская кухня до начала XVIII века не всегда нравилась иностранцам. Точнее, не нравилось многое, кроме вареных и жаренных на открытом огне рыбы и мяса. Причиной было масло. А именно горький вкус конопляного и топленого коровьего масла, на котором готовились кушанья, пироги, жареная рыба. Топленое коровье масло тогда не присаливали, поэтому оно часто получалось горьким и быстро портилось. «Коровье масло приготовлялось в печах посредством теплоты и тем скорее прогоркало, что было без соли».

В начале же XVIII века с выходом России в Прибалтику, оживлением контактов с этим регионом появилось качественное **сливочное масло**, которое стало называться **чухонским**. Оно использовалось и само по себе, и в виде топленого, но, несомненно, более качественного в силу лучшего исходного материала, что стало предпосылкой к началу активного проникновения западной кухни в Россию. Ведь до этого любое кушанье, любой рецепт были просто дискредитированы горечью масла.

Известно, что Пётр прислал мешок **картошки** в Петербург, приказав его сажать повсюду. Принято считать, что первая грядка с картофелем появилась в России при Петре Великом. Русский император выращивал картофель в Стрельне, надеясь использовать его как лекарственное растение. В 2005 году в музее усадьбе Абрама Ганнибала «Суйда» в Гатчинском районе Ленинградской области открылся единственный в нашей стране музей картофеля.

Сначала этот овощ считался в России диковинкой. Его подавали как редкое и лакомое блюдо на придворных балах и банкетах. Как это ни покажется странным, картофель было принято посыпать не солью, а сахаром. А уже в середине XVIII века во многих местностях крестьяне активно разводили его в собственных и барских хозяйствах.

**При Петре появились на русском столе кольраби и савойская капуста, баклажаны, петрушка, сельдерей, сахарная свекла, тмин, фенхель, эстрагон, шалфей, мята, морена, шпинат. Западные купцы завезли фасоль, которую наши поначалу считали украшением цветников, но потом распробовали. Так же поступили и с экзотическими солнечными цветами.**

**Петр выписал множество сортов винограда. Эксперимент оказался успешным, виноградники поднялись в Воронежской и Харьковской губерниях и в казачьих станицах на юге. Здесь делали знаменитое цимлянское вино. Центром российского виноградарства Петр назвал Астрахань. Отныне виноград и виноградные вина регулярно доставлялись к царскому столу.**

Благодаря петровским завоеваниям на столе значительной части россиян появляется **морская рыба:** **треска и навага.** При этом у самого царя была на рыбу аллергия, однако он понимал, насколько она полезна, поэтому в Холмогорах и Архангельске развернули масштабный рыбный промысел. Конечно, было бы неправильно предположить, что «по указу Петра» морская рыба появилась повсюду. Процесс этот занял десятилетия, но начало ему было положено именно в этот период.

Первая **Аустерия** (греч. – трактир, итал. - харчевня) в
Санкт-Петербурге построена на Троицкой площади, напротив Петропавловской крепости, в 1705 году. Здесь подавали вино, водку, пиво, табак и карты, среди посетителей были корабельные мастера, шкиперы и матросы. Сам Петр I часто захаживал сюда с иностранными гостями, где им при входе подавали чарку водки с краюхой хлеба, густо посыпанной солью. Здесь праздновали закладку Адмиралтейства, победу под Полтавой, подписание Ништадтского мира. В 1720 году она получила название **Аустерия «Четыре фрегата»**. На исходе Северной войны 27 июля 1720 года у острова Гренгам, где русские галеры и лодки перешли в атаку и сумели взять на абордаж 4 фрегата, после чего оставшаяся часть шведского флота отступила. Захваченные корабли были торжественно введены в Неву, а в честь победы на Троицкой площади был воздвигнут памятник. Вот с той Аустерии «Четыре фрегата» и пошла история ресторанного дела в
Санкт-Петербурге.

Повар Петра I Иоганн фон Фельтен стал **первым петербургским ресторатором.** Аустерия «Четыре фрегата» была излюбленным местом иностранных шкиперов, где они могли поесть «на голландский манер»: пиво в глиняных кружках, закуска на оловянных тарелках, колбасы под потолком и т. п. **Как-то голландские шкиперы пожаловались Петру, что в России не умеют вкусно готовить, Петр повел их в Аустерию и угостил такими оладьями с припеком, что моряки смущенно замолчали.**

***Меню Петровской эпохи,*** *рекомендуемое в*

***День города (27 мая) и день рождения Петра I (9 июня).***

***Завтрак:***

*Сырная тарелка «Четыре фрегата» с чухонским маслом*

*Говяжий студень с чесночным соусом*

*Перловая каша (молочная)*

*Оладьи с припёком*

*Квас старинный «Петровский» (этот бодрящий квас имеет довольно высокую крепость, своеобразный вкус и неповторимую игристость).*

***Обед:***

*Паштет из птицы*

*Холодное отварное мясо с солеными лимонами и солеными огурцами*

*Щи «Петровские»*

*Жаркое из утки*

*Шнельклопс с разварным картофелем и зелёным горошком*

*Цвибельклопс (тефтели с добавлением анчоусов, цедры лимона, зелени) под томатным соусом с разварным картофелем*

*Бифштекс по-гамбургски*

*Кьоузе (крокеты из картофеля)*

*Сбитень душистый (мёд растворить в горячей воде, вскипятить, снимая пену. Затем погрузить, завёрнутые в салфетку пряности и вскипятить. Набор пряностей: хмель, гвоздика, корица, кардамон, мята, душица и др.)*

*Яблоки, груши, виноград, арбуз.*

*Орехи кедровые и миндаль.*

**Во времена правления Екатерины II** одним из важнейших предметов роскоши считались кухня и буфет. И хозяева славились прежде всего не красотой особняка и роскошью обстановки, а широтой приема и качеством подаваемой еды. В большинстве домов Париж становится законодателем моды. В свете говорили по-французски, одевались на французский манер, выписывали французских гувернеров, лакеев, поваров.

Одним из новшеств этого периода является подача закусок как самостоятельной группы блюд. Пришедшие с Запада немецкие бутерброды, голландские и французские сыры, салаты вместе с русской икрой, балыками, просольной рыбой, ветчиной и др. составили единую подачу и даже прием пищи (завтрак).

В это время на приёмы готовили как традиционные блюда русской кухни – ватрушки, калачи и бублики, сбитни, щи, сальники и модные французские блюда – муссы, бифстейки, крюшоны, бланманже, а также редчайшие фрукты, названия которых были для многих новы (ананасы, киви, манго).

К 75-летию Санкт-Петербурга Екатерине II преподнесли гигантский, три метра в диаметре, пряник, испеченный в Туле. На этом изделии была изображена подробнейшая карта столицы.

Екатерина в обыденной жизни любила простую русскую еду. На её столе всегда была квашенная капуста, солёные огурцы и **разварная говядина.** Её заранее шпиговали салом и мариновали 2-3 дня. Затем в этом же маринаде томили в духовке около трёх часов и подавали целиком или нарезали ломтиками с отварным картофелем.

После смерти Екатерины на престол вступает её сын Павел. В интересующей нас части правления нового императора следует отметить, что он начинает издавать указы, запрещающее всё иностранное: книги, французские платья, причёски, гастрономическое изобилие. Так во дворце им были запрещены особые столы. Император потребовал, чтобы члены его семьи столовались только вместе с ним. Он лично нанял новый штат поваров, настоятельно рекомендовав им готовить пищу по возможности простую. Припасы для дворцовой кухни повелел закупать на городских рынках, возложив эту обязанность на поварскую команду и решительно изгнал «поставщиков стола Его Императорского Величества». Именно в эпоху правления Павла I в Петербург приезжает основатель знаменитой династии Бенуа, Леонтий Бенуа – кондитер, повар, а в будущем придворный метрдотель при вдовствующей императрице Марии Федоровне.

Короткое правление Павла I (4 года, 4 месяца, 4 дня) сменяется правлением его старшего сына Александра I.

Именно в эту эпоху Русская кухня вступает в **новый этап** – Петербургская кухня.

#

# 4. Петербургская кухня (10 - 60-е годы XIX века)

Главным событием правления Александра I была победа в Отечественной войне и заграничный поход русской армии. Россия в это время переживала несколько странный период своей культурной истории. Русские аристократы, воспитанные на французской литературе, люди, чьим фактически родным языком был французский, в 1812 году вдруг превратились в заядлых галлофобов. Дамы забросили французские туалеты и облачились в подобие русских крестьянских сарафанов. В светских салонах стали говорить исключительно по-русски. Кислые щи, каши, водка и квас, вытеснили за русским столом бордо и шампанское. Этот показной патриотизм получил ироническое название «квасного». Но попытки начать собирать утерянные рецепты традиционной кухни натолкнулись на то, что описываемые по памяти рецепты блюд не только не были точны, но и ассортимент далеко не отражал всего богатства русской кухни. В книге «Русская поварня», изданной в Москве в 1816 году, тульский помещик Лёвшин опубликовал рецепты старинных русских снедей, сохранившиеся в народе еще с допетровских времен. В предисловии к своей книге «Русская поварня» В.Левшин написал: «**Сведения о русских блюдах совсем истребились** и поэтому нельзя представить полного описания русской поварни, а должно удовольствоваться только тем, что еще можно собрать из оставшегося в памяти, ибо история русской поварни никогда не была предана описанию».

В 1814 году русская армия триумфально вступила в Париж. В честь императора Александра I знаменитый дипломат Шарль Талейран давал торжественный обед. От русского царя ждали тоста. Александр I был настолько восхищён изысканностью блюд, что поднял свой бокал и сказал: «Я пью за здоровье короля поваров Антуана Карема».

Уезжая от Талейрана, русский император попросил хозяина одолжить ему Карема до конца его пребывания в Париже. Тот, естественно, не мог отказать. Король поваров в эти дни стал поваром королей. «Моя кухня, – писал впоследствии Карем, – была авангардом французской дипломатии». Когда царь, собираясь в Россию, предложил и ему поехать с ним, Карем отказался. Два дела удержали его в Париже: рождение сына и хлопоты по изданию поваренной книги.

**Мари Антуан Карем (1784 – 1833)**

Карем прибыл в Россию лишь в 1819 году. К этому времени он был уже непревзойдённым мастером кулинарного искусства. Начав кулинарную карьеру практически с самого низа, подмастерьем в дешёвой парижской харчевне, он поступил подмастерьем к знаменитому маэстро десертов Сильвану Байли. В подсобке при кухне Антуан и жил, отсюда разносил заказы по близлежащим ресторанам и кофейням прилежно просеивал муку и разводил дрожжи на картофельных очистках. Все свободное время он отдавал читальному залу Национальной библиотеки. Изучал секреты мастерства поваров древности, но его подлинной страстью была архитектура. Впоследствии он не раз говорил и писал, что кулинария и зодчество – родственные искусства, поскольку оба основаны на точных пропорциях.

Впервые он применил свое открытие именно в кондитерском деле. Его творения, называвшиеся «extraordinaire», то есть нечто необыкновенное, были главным украшением праздничного стола и представляли собой сложные сооружения из множества искусно обработанных ингредиентов. Это могли быть деревья, увешанные невиданными плодами, с райскими птицами, букеты и клумбы экзотических цветов с лепестками из разноцветных цукатов или скульптурные композиции. Специальностью Карема были архитектурные сооружения из сладостей. Развалины древнегреческих храмов, китайские пагоды, увитые виноградной лозой беседки и готические соборы из сахарной ваты, и безе, парусники, арфы и лиры с тончайшими струнами из карамели – на создание этих кондитерских чудес уходило несколько дней, но именно они и принесли славу Карему. За пристрастие к архитектурным сюжетам его прозвали «Палладио кондитерского дела» в честь прославленного итальянского архитектора Андреа Палладио, которым Карем восхищался.

Благодаря его работе и постоянной учебе, кулинарное искусство становится наукой. Он начинает давать первые уроки во Франции и по всей Европе. Мари-Антуан был признан самым известным профессионалом, который работал с заварным тестом. **Пирожное «эклер»** - изобретение кондитера Карема. Однако, оно приобрело своё название лишь через 20 лет после смерти Карема. Множество историй сложилось вокруг возникновения этого названия. Эклер, что в переводе обозначает «вспышка», по словам одних «настолько вкусный, что есться в один миг, как вспышка», по словам других «его глазурь блестит как вспышка».

По приезду в Петербург Антуан Карем хотел удивить высший свет своим кулинарным мастерством, но был очень удивлён, когда дамы из «патриотических» соображений всячески демонстрировали равнодушие к французским блюдам. Разобравшись в сути, он начинает изучать русскую кухню, но добавляет французское изящество. Вместо блюд из толченых и рубленых продуктов, Карем предлагает натуральные куски мяса, больше отвечающими характеру русской национальной кухни. Так появились всевозможные **отбивные** (бараньи и свиные) из целого куска мяса с косточкой, натуральные **бифштексы, антрекоты, эскалопы.** Одновременно старания француза были направлены на то, чтобы некоторые русские блюда получались более легкоусвояемыми. Заслугой Карема, безусловно, надо считать введение в меню соусов. Он выделил **четыре основных соуса** французской кухни. Теперь их называют «базовыми», а Карем именовал «великими» или «материнскими», так как на их основе можно приготовить множество других.

**Бешамель** – соус на основе ру (обжаренная мука со сливочным маслом) и молока.

**Велюте** – соус на основе ру и бульона.

**Эспаньоль** – коричневый соус на основе пережаренного ру, бульона, овощей и томатного соуса.

**Голландский** – соус из желтков и сливочного масла.

О появлении соуса **майонез** во французской кухне существует много легенд. По одной из версий, когда город Маон на острове Менорка был в 1767 г. осажден англичанами, у французов иссякли запасы продовольствия, но остался избыток масла оливкового и яиц да кое-каких овощей. Якобы тогда повар герцога Ришелье и изобрел соус, названный именем, созвучным с городом Маон, – майонезом. По другой версии, название соусу дал герцог Луи Крильонский, захвативший Маон в 1762 г.

В Россию привезли секрет приготовления майонеза французские повара. Однако существует легенда, по которой хозяин московского ресторана француз Оливье объяснял ученику, как готовить заправку горчичную, но забыл сказать, что для нее надо взять желтки вареных яиц. Ученик взял сырые желтки и вместо заправки получил майонез. Так или иначе, майонез появился в России в конце XIX в. Называли его «провансаль», а «майонезом» – блюда под этим соусом (майонез из дичи, индейки, овощей и т.п.). Появление майонеза способствовало распространению салатов из рыбы, птицы, дичи, мяса, овощей.

В гарнирах чаще стали использовать зелень и картофель, для пирогов предложили вместо ржаного теста дрожжевое и слоённо-дрожжевое тесто из пшеничной муки. В это же время появляется безопарный способ приготовления теста на прессованных дрожжах, благодаря этому процесс приготовления теста сильно сократился и стал занимать всего 2-2,5 часа. Карем говорил о кондитерском искусстве и выпечке, как о химических процессах, где количество каждого ингредиента точно выверено, а все операции выполняются очень тщательно по инструкции.

Особое внимание кулинары уделили **закускам**, сделав из них одну из самых специфических особенностей русского стола. Если в XVIII в. преобладала немецкая форма подачи закусок – бутербродами, то теперь французы стали сервировать закуски на специальном столе, красиво оформляя каждую на особом блюде. Они настолько расширили ассортимент закусок, включив в их число целый ряд старинных русских мясных, рыбных, грибных и квашеных овощных блюд, что изобилие и разнообразие русского закусочного стола до сих пор вызывает удивление у иностранцев.

Сервировка стола **«по-русски»**, благодаря Карему, стала известна в Европе. Многим она показалась логичной и удобной. Напомним, при сервировке **«по-французски»** все блюда ставились на стол одновременно, горячие – на жаровнях или спиртовках. Гости наполняли свои тарелки сами.

Неудобство заключалось в том, что есть, приходилось не то, что хочется, а то, что ближе стоит.

Русский способ – это когда на столе стоят лишь холодные кушанья и фрукты. Горячие блюда подаются лакеями (позднее официантами) «в обнос»: зная меню всего обеда, гость может выбрать еду по вкусу. Впрочем, русская сервировка не прижилась во Франции. Считалось, что по дороге с кухни в столовую кушанье остывает.

Мари Антуан Карем открыл в Петербурге **школу поваров**. Выпускниками её стали блестящие русские повара: Михаил и Герасим Степановы, Игнатий Радецкий, Г.Добровольский, В.Бестужев, П.Григорьев, И.Антонов, З.Еремеев, Н.Ходеев, П.Викентьев и многие другие. Именно они продолжили совершенствование петербургской кухни, которая уже в XIX веке стала прославлять русскую кухню в Европе.

Карем прожил в России всего шесть месяцев, так ни разу и не покормив царя. Одной из причин его быстрого отъезда, насколько можно судить, было страшное казнокрадство в царском хозяйстве. Другой – всевозможные интриги и подозрения, которыми всегда славились русские слуги. Карема подозревали даже в том, что он – французский шпион. Русский обычай, согласно которому шеф-повар исполняет также обязанности метрдотеля, распорядителя обеда, давал возможности для шпионажа, но Карем уже был слишком велик, чтобы заниматься пустяками. «**Французский повар**, – написал он в своей главной книге, – **движим в своем труде чувством чести, неотделимым от кулинарного искусства**».

Одним из самых известных учеников и последователем Антуана Карема в России стал **Игнатий Михайлович Радецкий**. Он был первым русским гастрономом, который осознанно попытался приспособить русскую кухню к французской традиции. В своей практике и книгах старался подчеркнуть индивидуальную кулинарную культуры русского народа и соединял продукты в совершенно неожиданном сочетании. «Гречневая каша с пармезаном» в середине XIX века казалась революционным блюдом, а сегодня оно входит в меню ресторанов Петербургской кухни.

Помимо знаменитого «Альманаха гастрономов» с рецептами на все случаи жизни: от каш для грудных младенцев до паштетов из фазанов и индеек (издание и по сей день пользуется популярностью среди букинистов), Игнатий Михайлович издал кулинарные бестселлеры «Хозяйка, или Полнейшее руководство к сокращению домашних расходов» и
«С.-Петербургская кухня».

#

# 4.1. Кулинарные пристрастия Александра I

Среди гастрономических пристрастий Александра I мемуаристы в первую очередь упоминают **ботвинью** - холодный суп на кислом квасе и отваре свекольной ботвы. Готовили её с варёной рыбой (осетриной, севрюгой, судаком), а к столу подавали с ломтиками балыка. В роли гарнира обычно выступали раки или крабы. В Александровскую эпоху ботвинья стала излюбленным блюдом дворянства.

Любил император и **икру** – зернистую, паюсную или кетовую. Кстати, именно при Александре I этот «экзотический русский продукт» стал проникать в Европу. Любопытно, что Наполеону Бонапарту его повара впервые зернистую икру подали сваренной.

Александр I предпочитал пить **чай с медом.** Дело совершенно обыденное, полезное и безобидное. Однако вкусы императора, так или иначе, становились вкусами его окружения, а чай с медом, как известно, является хорошим потогонным средством. Когда во время балов, кроме всего прочего, подавали чай с медом в серебряных мисочках, декольтированные дамы, танцевавшие в залах и анфиладах Зимнего дворца, где, подчас, гуляли сквозняки, охотно им лакомились и затем часто простужались. Поэтому придворные медики порекомендовали исключить это угощение из меню.

Александр I был приверженцем европейской (французской) кухни. Иначе, как бы он так высоко оценил кулинарное мастерство Антуана Карема!

Работая на дворцовой кухне, Антуан Карем наблюдал за работой русских поваров и заинтересовался приготовлением неизвестного ему салата. Увидев, что готовое блюдо повара поливают уксусом, Карем, указывая на него, спросил: «Винегр?» (по-французски «vinaigre» – уксус). Поварам показалось, что он произнес название блюда, и они согласно закивали головами: «**Винегрет**, винегрет...» Так в царском меню появилось новое название блюда. В XIX веке его подавали как «русский салат» в ресторанах Европы. Не случайно, Пушкин в меню изысканного обеда Евгения Онегина называет и «волован и винегрет».

Александр Сергеевич внёс заметный вклад в распространение «Петербургской кухни». Сам к еде особо привередлив не был, предпочитая выбирать что попроще и поздоровее, без изысков. После женитьбы в доме Пушкиных гостей потчевали холодными осетриной и телятиной, щами с белыми грибами, гусятиной с капустой, чаем с ромом, а иногда звали отведать новомодное блюдо «макароны». На страницах своих произведений поэт проявлял поразительную кулинарную осведомлённость. Подсчитано, что в своей «энциклопедии русской жизни» Пушкин двадцать строк отвел театру, семьдесят три – женским ножкам, а вот яствам и напиткам во всех их проявлениях – «давай обедать поскорей!» - 232 строки!

В своих произведениях Пушкин, описывая помещичий быт, нередко упоминает о **наливках и настойках**.

Действительно, русская усадебная жизнь немыслима без пузатых графинчиков с разноцветными напитками, хранящимися за стеклянными дверцами буфетов. Хозяйка не упускала случая похвастаться ими перед гостями собственного производства.

Настойка **«Ерофеич»**. По легенде, Ерофеич жил в XVIII веке, был он цирюльником и несколько лет провел в Китае в составе русской миссии. Там он обучился восточным приемам врачевания. Ерофеич вылечил от хвори **графа Орлова**, за что и получил привилегию производить и продавать напитки под своим именем. (На 1 л водки: 50 г мяты перечной, 50 г аниса, 25 г мускатного ореха. Мяту, анис и мускатный орех сложить в бутылку, залить водкой, закупорить и настаивать в темном месте 2 недели. Каждый день настойку нужно взбалтывать. Готовую – профильтровать).

**Сливовая наливка:**

На 10-литровую бутыль: 6 кг очищенных слив, 2,8 кг сахара, 3 стакана воды. Сливы помыть, удалить плодоножки, разрезать пополам и вынуть косточки. Плоды засыпать в бутыль, добавить сахар, горлышко завязать марлей и поставить в теплое место. Через 2–4 дня при появлении признаков брожения марлю на горлышке сменить на водяной затвор. После окончания брожения (через 20–30 дней) наливку отфильтровать и укупорить в бутылки.

**Бруснично-вишневая настойка:**

На 2 л водки: 150 г коньяка, 3,5 кг брусники, 600 г вишни, 2,5 л сахарного сиропа, лимонная кислота по вкусу.

В бутыль насыпать свежую бруснику и вишню, долить коньяк, водку и настаивать 3 недели. Затем подсластить 66 %-ным сахарным сиропом, добавить лимонную кислоту.

Петербургскую кухню невозможно себе представить без французского шампанского. В Александровскую эпоху после триумфального завершения заграничного похода (1813 – 1814 гг.) в моду высшего света входит **шампанское «Вдова Клико».**

Жизнь и история успеха мадам Клико считается не меньшей легендой, чем история её шампанского. Она была из ряда тех французских вдов, которые благодаря своей настойчивости, необычайному уму и женской прозорливости смогли добиться признания в патриархальной Франции XIX века.

Рано овдовев и получив в наследство банк, торговлю шерстью и предприятие по производству шампанского, молодая вдова решила не распыляться на все сферы, и, продав два первых бизнеса, сосредоточилась на производстве игристого вина. И не прогадала. Для того времени (а начинала мадам Клико в 1805 году) женское предпринимательство было, скорее всего, исключением из правил, и от этого бизнес шел еще тяжелее.

Тем не менее она сумела наладить связи с поставщиками дворов королевских семей Европы. Но наибольший успех мадам Клико ожидал в России. Русская армия, зайдя в Париж, добралась до винных подвалов Клико. Все были в ужасе, и только дальновидная мадам Клико сказала фразу, ставшую пророческой: «Пусть пьют. Они потом всё равно заплатят». Так и случилось. Когда в 1814 году в Петербург прибыла первая крупная партия шампанского Клико, а была уникальная партия шампанского урожая 1811 года, которое было благословлено появлением кометы Галлея, оно было раскуплено с небывалой скоростью, несмотря не чрезмерно высокую цену в 12 рублей за бутылку (за эти деньги можно было в Петербурге снять квартиру с поваром и прислугой). «Вино кометы» действительно, стало легендарным. Именно оно упомянуто в «Евгении Онегине»: «Вошёл: и пробка в потолок, вина кометы брызнул ток!». Русские, попробовав высококлассное шампанское в Париже, просто не смогли его уже забыть, сделав напиток легендарным. До конца XIX века «вино кометы» («Вдова Клико» 1811 года) по-прежнему ценилось. Только теперь оно подавалось перед десертом. Оно было не дополнением к тому или другому блюду,
скорее признаком торжественной ситуации и «роскоши обеда».

«Одним из самых дорогих и изысканных блюд истинно петербургской кухниможно считать **стерлядь в шампанском**. Соединение чисто русской (волжской) стерляди и знаменитого французского игристого вина не просто демонстрировало сочетание двух столь разных продуктов, но и демонстрировало баснословную роскошь, которая была доступна только самому блестящему двору той поры – петербургскому», – пишет известный петербургский историк, искусствовед и исследователь быта Петербурга XIX века Юлия Демиденко.

В русской кулинарной литературе первой половины XIX века (Игнатий Радецкий 1850 г.) мы встречаем ***«Стерлядь в белом вине»,*** но уже в кулинарную книгу Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам» (1861) включена **«стерлядь разварная на шампанском».**

#

# 4.2. Кулинарные пристрастия Николая I

Кулинарную непритязательность Николая I отмечали многие современники. Так французский художник О.Берне, сопровождавший царя в путешествиях по России, писал: «Император великий трезвенник; он ест только капустный суп с салом, мясо, немного дичи и рыбы, а также соленые огурчики. Пьет одну воду». Фрейлина Фредерике позднее вспоминала, что кушал царь «замечательно мало, большею частью овощи, ничего не пил кроме воды, разве иногда рюмку вина». Но особым пристрастием Николая были «соленые огурчики». По ведомостям 1840 года императору каждый день подвали по 5 соленых огурцов. Любил он также гречневую кашу в горшочке.

В меню императора был диетический «немецкий» суп из протертого картофеля, который ему, скорее всего, предписал лейб-медик М.М.Манд – первый кто ввел в медицинскую практику лечебное голодание для «высочайших особ». Тем не менее, именно с эпохой Николая I связана история **Пожарских котлет.**

В начале XIX века в городе Торжке проживал трактирщик Евдоким Пожарский. Рубленые телячьи котлеты, приготовляемые в его заведении, по праву завоевали популярность среди многочисленных путешественников из Петербурга в Москву. Унаследовавшая трактир после смерти отца его дочь Дарья прославилась «доработкой» этого блюда. Она начинает готовить их из рубленой курятины. А остановившийся по случаю в гостинице император Николай I (много путешествовал) высоко оценил это блюдо, чем заложил его всероссийскую, да и европейскую известность.

С 1826 года многие исторические личности, проезжая через Торжок, упоминают о гостинице Пожарских и одноимённых котлетах. Главным популяризатором котлет оказался Александр Сергеевич Пушкин. Все мы помним строки:

*«На досуге отобедай
У Пожарского в Торжке.
Жареных котлет отведай
И отправься налегке».*

В «Альманахе гастрономов» за 1853 год Игнатия Радецкого впервые появляется рецепт «**котлеты пожарские из кур натурально»: «**Снять с кур нужное количество филеев, очистить от жил, изрубить мелко, положить сливочного масла в половину филеев, размешать, снабдив по вкусу солью, немного перцем, и выделав умеренной величины котлеты, запанировать в тёртый хлеб, потом в яйце и хлебе, и сложить на растопленное масло в сотейник, а перед отпуском обжарить с обеих сторон до колера, и уложив в блюдо, подлить соку».

Здесь же в «Альманахе гастрономов» опубликован рецепт рыбных пожарских котлет с шампиньонами, рецепт супа консоме с пожарскими котлетами.

В 1867 году пожарские котлеты включены в меню русского торжественного обеда на Всемирной выставке в Париже наравне с борщом, кулебякой и гурьевской кашей.

Ещё одно блюдо петербургской кухни – **марешаль** (по-маршальски). Это название давалось различным блюдам из лучшей части мяса, птицы, рыбы. Получалось высокопитательное, очень вкусное, нежное по консистенции блюдо, которое мог съесть даже маршал (синоним пресыщенного и лишённого зубов человека). Блюда типа «марешаль» были созданы во Франции в эпоху Людовика XIX, а в Россию перекочевали после 1814 года, когда русская армия одержала победу над Наполеоном.

В русской кулинарной литературе «марешаль» впервые приводит ученик Антуана Карема повар Герасим Степанов в 1851 году. По сути, это филе птицы, отбитое в тонкий слой, в который может быть завернута начинка из рубленых грибов, мозгов и так далее. В поваренную книгу Елены Молоховец (1861) включен рецепт рябчиков а-ля марешаль, схожих по технологии приготовления с котлетами де-воляй. В учебнике русской кулинарии «Практические основы кулинарного искусства» Пелагеи Александровой-Игнатьевой (1899) приводится рецепт котлет а-ля
марешаль – из рябчиков с трюфельной начинкой и тельного, под которым подразумеваются маленькие котлетки из рыбного фарша.

**Десерты**

«Если говорить о традиционных сладостях, стоит заметить, что привычные нам десерты появились сравнительно недавно. Праздничная выпечка – это очень хороший показатель эволюции русской кулинарной культуры в XVIII-XIX веках. При этом речь идет скорее об изменении в застолье обеспеченных людей. Традиционная крестьянская трапеза почти не менялась веками», – считает историк русской кухни Павел Сюткин.

Званый обед конца XVIII века традиционно завершался двумя видами пирожных, – как их называли тогда: **мокрыми и сухими**. К мокрым пирожным принадлежали бланманже, компоты, разные холодные кисели со сливками, яблочные и ягодные пироги, бисквиты под взбитыми сливками, мороженое и кремы. Таким образом, «мокрым» назывался весь десерт, который ели ложками; сухие пирожные брали руками. Любимейшие кушанья этого сорта – слоеные пироги, левашники (пирожки со сладкой начинкой), зефиры, подовые пирожки с вареньем, обварные оладьи и миндальное печенье. То есть никаких тортов, которые появляются позднее.

**Бланманже́** (фр. blanc-manger), от blanc – белый, и manger – есть, кушать) – холодный десерт, желе из миндального или коровьего молока, сахара и желатина. Модным десертом его сделал Мари-Антуан Карем. Он готовил бланманже с использованием сливок, рома, ванили, лимона и мараскина (мараски́но – бесцветный сухой фруктовый ликёр, изготавливаемый из мараскиновой вишни, измельчаемой вместе с косточкой для придания напитку вкуса горького миндаля).

Русскими кулинарами рецепт был заимствован из французской кухни и получил в XIX веке в России широкую известность. Поклонником бланманже был Пушкин, и часто упоминал блюдо в своих знаменитых литературных творениях, например, в повести «Барышня-крестьянка». В «Евгении Онегине» десерт любили в семье Лариных и угощали им гостей.

Бланманже считалось «преддесертным» блюдом и поэтому подавалось в самом начале сладкого стола.

В музее истории развития общественного питания Санкт-Петербурга находятся рецепты XIXвека «бланманже» и «самбук из яблок». В то время ингредиентами для приготовления бланманже были: сладкий и горький миндаль, сахар, молоко, желатин. Сначала готовили миндальное молоко: измельчали подготовленный миндаль, вводили молоко, сахар, перемешивали и прогревали на плите. Затем добавляли подготовленный желатин и растворяли. Полученную смесь переливали в емкость для остывания, процеживали в смоченную водой форму и давали застыть. Перед отпуском формы опускали в кипяток и выкладывали на блюдо бланманже.

**Желе Александровское.**

Этот десертподавали на императорских приёмах в период правления Александра I, на которые часто приглашали баснописца Ивана Андреевича Крылова. Известный чревоугодник, попадая на такие приёмы, уходил голодным, т.к. порции, по его мнению, были слишком малы. Остались его воспоминания о завершении обеда: «А сладкое! Стыдно сказать… Пол-апельсина! Нутро природное вынуто, а взамен желе с вареньем набито. Со злости с кожей я его и съел. Плохо царей наших кормят – надувательство кругом».

Приготовить желе из ягод, вылить в форму и остудить. Вместо формочек можно подать желе в красивой корзинке из корки апельсина.

Выскоблив начисто внутренность апельсина, употребить ее на желе; через оставшееся в апельсине отверстие сверху влить готовое желе и, закрыв отверстие соответствующим кусочком апельсинной же корочки, поставить на лед.

**Гурьевская каша**

Однажды графа Гурьева (известного в Петербурге гастронома) пригласил обедать к себе в имение отставной майор Оренбургского драгунского полка Юрисовский. На столе были: щи постные и похлебка луковая, тетерки жареные и перепелки тушеные, караси запеченные и щука в сметане. И маринады к ним, а потом **пироги – с вязигой да грибами, капустой и луком**. И все это под водочку холодную, квасок белый окрошечный да медовый сбитень.После обильных возлияний и щекочущих национальную гордость воспоминаний о поражении Наполеона утомленные едой гости откинулись в креслах, слуги внесли заваренные особым способом самовары, а крепостной повар Захар Кузьмин – огромное дымящееся необычно оформленное блюдо. **«**Десерт, господа»! – торжественно объявил хозяин. «Лично, если так можно выразиться, моим Захаром сочиненный. Прошу любить и жаловать». Гости заохали: мол, «некуда, да что же это вы с нами делаете», но все же за кашу принялись и после первых же ложек дружно зааплодировали. Каша настолько была вкусна и приятна на вид, что вызвала всеобщий восторг. Особенно был доволен Дмитрий Александрович Гурьев. Он и сам слыл хлебосольным хозяином, большим гурманом, но такой каши еще не ел. И настолько был восхищен ею, что, выскочив как мальчишка, расцеловал Захара: «Ну, братец, молодец! Вот тебе за труды… чрезвычайные»! – и бросил на медный поднос червонец. Гости зашевелись, мужчины полезли по карманам, и кто ассигнациями, кто монетами начали одаривать опешившего Кузьмина.«Да, майор, такой каши я отроду не едал», – обратился граф к расцветающему от счастья Юрисовскому.

Когда гости разъехались, министр пристал к приятелю: «Продай Захара. Вместе с семьей. За любые деньги». Герой Отечественной поначалу отнекивался, а потом сдался: «Прошу Захара любить и жаловать – он золотых рук мастер». Отныне граф угощал необычной кашей гостей, изумляя даже самых пресыщенных гурманов, вызывая восторг вкусом и необычным способом ее приготовления. Постепенно эту кашу научились готовить и в других домах петербургской знати, она была включена в русские поваренные книги. И, естественно, называлась гурьевской, хотя авторство принадлежало Захару Кузьмину. Но он вряд ли обиделся на графа, ибо жил в доме министра, как сыр в масле. В 1823 году Гурьев был вынужден оставить пост министра «по расстроенному здоровью» и, удалившись от дел, посвятил себя любимому занятию – выдумывал рецепты блинов, паштетов. Но из всех изобретений в историю вошла каша, названная его именем.

«Можно, как угодно относиться к этому блюду – как к некоей гиперболе «придуманной» в XIX веке русской кухни или как к логичному продолжению той самой «кашной» традиции, которая характерна для нее. Все познается в сравнении. И в этом смысле гурьевская каша стала просто олицетворением простого человеческого стремления к прекрасному, пусть и немного выходящему за привычные повседневные рамки», – пишет известный историк русской кухни Павел Сюткин.

Гурьевская каша стала одним из любимых десертов российских императоров, а Александр III её даже включил в коронационное меню.

**Пироги**

**Слоеное тесто** было придумано в 1645 году Клавдием Геле, учеником одного из французских кондитеров. Клавдий хотел испечь для своего больного отца вкусный хлеб, который удовлетворял бы диетическим предписаниям - состоять из воды, муки и масла. Клавдий замесил тесто на столе и завернул в него кусочек сливочного масла. После чего раскатал и повторил процедуру еще десять раз. Затем сформировал булку хлеба и испек ее. Удивлению ученика и его учителя не было предела, когда они извлекли из печи хлеб необычно большого размера и нестандартной формы.
После окончания своего ученичества Клавдий уехал в Париж, где устроился на работу в кондитерскую. Он усовершенствовал свое изобретение, которое впоследствии принесло кондитерской имя и деньги. Позже Клавдий перебрался во Флоренцию и работал там в пекарне братьев Моска, которые и узнали его рецепт слоеного теста, хотя Клавдий ревностно охранял секрет его приготовления, он даже замешивал тесто, запершийся в отдельной комнате.

В Россию рецепт этого теста привёз Антуан Карем в начале XIX века. Он добавил в слоёное тесто дрожжи и его стали называть «русским». В светском меню понятие **«пирожки»** включает в себя ассортимент непременно до дюжины разных сортов: пирожки с мясом и рыбой, с картофелем и горохом, с визигой и грибами, с кислой и свежей капустой, с налимьей печенкой и телячьим ливером, с перепелками и раками, а также курники, растегаи, ватрушки… Чтобы пирожки с разными начинками не перепутались на блюдах, им придавали разнообразные формы, украшали невероятными узорами и лепили маленькими, «на два укуса».
Применив великое множество русских начинок, Карем прославил наши пироги на весь мир.

**Именные блюда**

**Одной из особенностей Петербургской кухни** было присваивать блюдам имена реальных людей. «Посвящения» блюд имели отношение либо к способу приготовления, либо к имени знатного человека, аристократа, деятеля искусства и литературы, либо к какому-то месту. Обычай «очеловечивать» блюда, лишавший пищу обыденности, свидетельствовал об интересе придворных кругов к кулинарному искусству. Главная функция таких «посвящений» – придать названию блюда поэтическую выразительность, сделав удовольствие гурмана более полным и разносторонним. Нам уже известна история гурьевской каши, далее мы будем знакомиться с историями других известных именных блюд.

**«Consomme´ Demidof»**

Это блюдо было приготовлено в честь князя Анатолия Николаевича Демидова – представителя знаменитой русской династии предпринимателей и наследника несметных демидовских богатств. Он много времени проводил в Европе и поражал всех своими безумными тратами. В честь него был назван один из открытых новых минералов – «демидовит», за что он щедро заплатил открывателю. Неудивительно, что французские повара сразу же «изобрели» несколько блюд с именем Демидова.

Будучи одним из постоянных посетителей роскошных парижских ресторанов, Анатолий Николаевич получил в подарок от французских поваров названный в его честь рецепт фаршированной пулярки с гарниром из донышек артишоков, украшенных луковыми колечками в кляре и ломтиками трюфелей. Консоме «Демидофф» готовится из домашней птицы с морковью, фигурно нарезанной репой, трюфелями, зеленым горошком и кнелями из куриного фарша с пряными травами.

Консоме всегда подавали с пирожками. **«Пирожки натурально а-ля Карамзинъ»** названы в честь известного русского историка, автора двенадцати томного труда «История государства российского» Николая Михайловича Карамзина. Он был очень уважаем императором Александром I. Царь даже поселил его рядом со своим дворцом в Царском Селе. Этими пирожками угощала императора жена Николая Карамзина Екатерина Андреевна, когда семья литератора принимала высокого гостя в своем доме. Рецепт пирожков был опубликован в кулинарной книге «Санкт-Петербургская кухня» (1862), автором которой был известный кулинар Игнатий Михайлович Радецкий.

**«Пудинг Нессельроде» - десертный соус или замороженный десерт из протёртых каштанов с добавлением густых сливок, яиц, ванили и сахара, названный в честь российского государственного деятеля и дипломата Карла Васильевича Нессельроде и придуманный его шеф-поваромМуи.**

**Цыплята Маренго.** Это блюдо названо в честь известного исторического события.

Цыпленок «Маренго» стал памятью о битве Наполеона под Маренго. Рецепт появился на свет 14 июня 1800 года, когда армия Наполеона разбила превосходящие силы австрийцев на равнине рядом с деревушкой Маренго в Северной Италии.

Уже на грани победы, Наполеон приказал повару подать ему что-нибудь из еды, но оказалось, что наполеоновская гвардия все съела в ближайшей округе и накормить императора просто нечем, кроме жалкой курицы. Однако из истории известно, что Наполеон не любил курицу с детства, которой его кормили на Корсике. И повар решил курицу закамуфлировать... помидорами, луком, чесноком, коньяком. По легенде повар разрубил цыпленка на куски, прожарил их в оливковом масле в кастрюле (выполнившей роль сотейника), залил густым соусом из томатов, чеснока и лука и для аромата добавил коньяка из походной фляжки самого императора. И подал кусочки цыпленка на поджаренных хлебных «тостах», украсив каждый зеленью, крутым яйцом и раковыми хвостиками. Императору блюдо понравилось. Выиграв битву, Наполеон посчитал новое блюдо хорошим знаком и торжественно окрестил его цыпленком «Маренго». И повару было велено всегда готовить это блюдо по случаю каждой новой победы - и потому же самому рецепту.

Цыпленок «Маренго» стал классическим рецептом французской кухни.

**Зразы а-ля Нельсон**

Историяблюда имеет две версии. По одной – ими угощала своего адмирала ветреная красавица леди Эмма Гамильтон, которую любил легендарный флотоводец, проживший с ней до своей славной гибели.

Другая – впервые приготовлены они были в Польше, стране, издавна тяготеющей к Великобритании и с её помощью, надеялись получить независимость от России (напомним, что Польша была частью Российской империи до 1917 года). Сложно сказать, какая из версий правдивее, но то, что данное блюдо отвечает всем требованиям Петербургской кухни – это, без сомнения.

# 5. Общеевропейская петербургская кухня (60–е гг. XIX века - начало XX в.)

Реформы 1860-1870-х годов коренным образом изменили облик России. Современники называли реформы тех лет «Великими». Реформы открыли путь интенсивному развитию капитализма в экономике России. Вместе с темони значительно изменили социальную и отчасти политическую жизнь страны. Миллионы бывших крепостных, получив гражданские права, включались в общественную жизнь. На берега Невы во второй половине XIX векахлынули строители, торговцы, ремесленники, трактирщики, повара. Они несли с собой не только вятский, волжский, или псковский говор, но и кулинарные традиции и вкусы. Таким образом, «петербургская русская кухня» становилась особым элементом национальной культуры», явлением многогранным и сложным.

В первоклассных ресторанах «Палкин», «Кюба», «Дюссо», «Донон», «Медведь», «Вена» работали высококвалифицированные повара: супники, птичники, холодники, жаровщики, яичники, соусники (самая высокая квалификация, причем держали на этой работе людей не старше сорока лет, так как считали, что с возрастом у них теряется острота вкуса). В «холодной» кухне – пирожники и кондитеры, в отдельном помещении те, кого называли «рыбаками», т.е. ответственные за разделку и подготовку рыбы.

Теперь светская жизнь перемещается в рестораны. В числе постоянных клиентов были представители высшей аристократии, великие князья, богатые купцы. Приезжала великосветская публика после спектаклей, кутили кавалергарды, петербургские литераторы и профессора, известные артисты, художники, писатели.

# 5.1. Кулинарные пристрастия Александра II

Во время царствования Александра II Освободителя, дворцовая жизнь становится дороже и роскошней. За ним лично не было замечено каких-либо кулинарных пристрастий, хотя меню в период его царствования, по воспоминаниям современников, было выдержано в утонченных европейских традициях. Александр II обожал торжества и отмечал многие значительные события с нарочитой показной помпой. Так, в частности, когда у императрицы Марии Александровны родился сын – великий князь Сергей Александрович, по этому случаю был дан обед на восемьсот персон, сопровождаемый невероятной пышностью ритуалов, изыском подаваемых блюд и роскошью убранства стола. В подвалах Зимнего дворца хранились и пополнялись огромные запасы всяческих продуктов и алкоголя. В Кондитерской части и Придворной пекарне изготавливалось большое количество конфет, тортов и всевозможной выпечки.

Александр II был страстным охотником и с большим удовольствием трапезничал на открытом воздухе. Обеды на пленере организовывались по-походному просто: все, включая императора, кушали стоя или присев на пенек. Тем не менее, столы накрывались накрахмаленными скатертями, которые сервировались фарфоровыми тарелками и хрустальными графинами с напитками.

Во время «охотничьих обедов» Александр II ел то, что удалось подстрелить, но особенно любил полакомиться медвежатиной, в частности, приготовленной на углях медвежьей печенью.

# 5.2. Кулинарные пристрастия Александра III

Император Александр III был на редкость простого нрава: не любил пышности и торжеств. В еде был умерен до чрезвычайности. Его любимые блюда – простые русские блюда: щи, каша, квас.

Любил охоту, но всему предпочитал рыбалку. Александр III мог часами сидеть с удочкой и ловить форелей. Эту добычу он предпочитал всем другим и особо гордо угощал домочадцев жареной рыбой с отварным картофелем под соусом из трюфелей.

Старинный русский суп, который особо ценил и любил Александр III**–** это **щучина.**

Историяэтой старинной простонародной похлёбки такова: проснулись поутру рыбаки, разомлевшие накануне от чрезмерного винопития у костра, глянули в котелок, а там вчерашняя ушица холодная застуденилась. За хворостом идти и костёр разжигать сил нет. Кому-то пришло в голову разбавить уху холодным квасом из туеса, кто-то догадался покрошить оставшиеся от закуски огурец и редьку, хрена поскоблить, кто-то зелени накромсал. Попробовали и ахнули: это же ровно то, что требовалось!

«Несмотря на название, щучина готовится из любой рыбы, а не только и даже не столько из щуки», *-* говорит Влад Пискунов, эксперт по древнерусским блюдам и автор кулинарного сборника «Русская кухня. Лучшее за 500 лет».

Впервые рецепт щучины приведен в журнале «Наша пища» (1893) известным петербургским кулинаром конца XIX века Ф.А.Зеестом. Помимо своих гастрономических талантов он известен еще и тем, что был наставником Пелагеи Александровой-Игнатьевой – автора знаменитого учебника «Практические основы кулинарного искусства».

Любил Государь опрокинуть изрядную стопку русской водки, закусив ее хрустким огурцом или огромным лаптем ароматного соленого груздя. Характерной чертой вкусовых особенностей Александра являлось то, что «простонародную» пищу он любил приправлять тонкими соусами. К примеру, пикантный соус «Cumberland», у императора отлично сочетался с солеными огурцами.

**Соус Камберленд** был изобретён в Ганновере (Германия) придворным поваром и получил своё название в честь пребывания в городе герцога Камберлендского, короля Ганновера, Эрнста Августа I с супругой. Королева была хороша и любила изыски, вот повара и расстарались. Благодаря её благосклонности соус стал классикой в английской и французской кухне.

Для приготовления соуса Камберленд смородиновое желе смешивается с апельсиновым и лимонным соком, заправляется горчицей, а тонкая соломка из апельсиновой цедры и лука-шалота, иногда имбиря, притушивается в красном вине. Затем все ингредиенты смешиваются и приправляются портвейном и кайенским перцем. Соус подаётся в холодном виде к ветчине, пате, блюдам из баранины, говядины и дичи.

С молодых лет Александр III был неравнодушен к сладкому, предпочитая пастилу и фруктовый мусс. Очень любил гурьевскую кашу. Завтрак царь обычно оканчивал чашкой **горячего шоколада.** Однако при всей своей неприхотливости в еде качество шоколада его часто не устраивало. «Не могу добиться, чтобы мне подавали порядочный
шоколад», – жаловался царь одному из приближенных.

Одно из самых популярных блюд второй половины XIX века был **бефстроганов** (от фр. «buf Stroganoff» – «говядина по-строгановски») – блюдо из мелких кусочков скобленого или нарезанного мяса в соусе.

История блюда уходит в историю разветвлённого рода Строгановых, богатого и хлебосольного. Первая версия относит нас к графу Павлу Строганову, русскому дипломату XIX века. Его отец, граф А.С.Строганов был известным гурманом и хлебосолом, и его дом был знаменит в столичном Петербурге своими роскошными обедами. Легенда рассказывает, что, когда тот был в сибирской глубинке, повар графа обнаружил, что припасенное мясо так заморозилось, что от него можно было сострогать только очень тонкие полоски». Рецепт давным-давно практиковался в семье Строгановых и их окружении. Это легко объяснит и ссылки на разные поколения – да, собственно, все правы. И наверняка в семье бытовали рассказы о том, что дед тогда-то приготовил мясо так, а двоюродный дядя в мороз и стужу исхитрился сделать по-другому. Просто до поры до времени блюдо не выходило за круг близких, знакомых друзей.

Другая версия: блюдо названо в честь графа Александра Григорьевича Строганова, последнего представителя рода Строгановых. Долгое время
А.Г. Строганов был генерал-губернатором Новороссии. После отставки жил в Одессе, где его избрали почетным гражданином города.

Человек очень богатый, А.Г.Строганов по обычаю русских вельмож держал в Одессе «открытый стол». Это означало, что любой прилично одетый горожанин мог зайти в специально отведенное для этих целей помещение в особняке графа на обед. Вот для такого открытого стола один из поваров Строганова удачно объединил технологию французской кухни (обжаривание мяса, его подача с соусом) с приемами русской кухни (соус подается не отдельно, а как русская подливка, вместе с мясом), появилось настоящее блюдо Петербургской кухни: обжаренные мелкие кусочки мяса под соусом. Блюдо довольно быстро и просто готовилось, удобно делилось на порции, к нему подходил незатейливый гарнир в виде отварного картофеля или отварного риса, и, что самое главное, оно было вкусным.

Популярности бефстроганов среди отечественных едоков способствовал выход в 1861 г. книги Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве», в которой среди многочисленных рецептов имеется и «**говядина по-строгановски с горчицею**».

После 1917 г. вместе с русскими эмигрантами классический рецепт бефстроганова, обогащаясь деталями, начал триумфальное шествие по всему миру, а после Второй мировой войны прочно закрепился в номенклатуре международной ресторанной кухни как «русское блюдо», хотя на самом деле таковым не является. Бефстроганов – отнюдь не национальное блюдо, а типичное порождение поварского искусства.

Какая бы версия происхождения блюда ни была бы верна, но выдающееся изобретение французских поваров, приспособленное к русским нравам, добавило к славе фамилии Строгановых еще один повод не забывать эту щедрую династию купцов, промышленников и государственных деятелей.

Ещё одним подтверждением популярности этого блюда, стал известный в советской кухне салат «Строгановский», который готовился в разных вариантах как для повседневного, так и праздничного стола.

**Шампанское**

В царствование Александра III начался своеобразный «винный национализм», при Дворе стали подаваться российские вина. Это способствовало развитию удельного виноделия. Лев Сергеевич Голицын, который в 1878 г. приобрел под Судаком имение «Новый Свет», заложил питомник с 500 сортами винограда и построил самые протяженные в России винные подвалы (около 3 км). Он также собрал знаменитую коллекцию вин, переданную позднее в «Массандру», и наладил производство шампанского по бутылочному способу («Парадиз», «Новый свет»). К концу века шампанское князя Голицына становится элитным напитком и в 1900 г. получает Гран-При на Всемирной дегустации в Париже. В 1912 г. князь принес в дар Николаю II часть имения, завод шампанских вин, коллекцию вин и винные подвалы. Свой опыт он использовал также при создании винодельческого хозяйства удельного ведомства в Абрау-Дюрсо (организовано в 1870 г.).

В 1900 году «Новосветское» шампанское князя Голицына получило Гран-при на Всемирной выставке в Париже.

Сравнивая отечественные игристые вина с французским шампанским (часто поддельным), Д.В.Каншин писал: «Наши русские шампанские на наш вкус очень недурны и шампанское «Голицын», по-нашему, не хуже привозных шампанских. В 1891-1898 гг. князь Л.С.Голицын был главным виноделом Удельного ведомства и подготовил первый выпуск шампанского в 1896 г. После того как крымское шампанское высоко оценил[Император Николай II](http://www.perekop.info/emperor-nicholas-in-crimea-yevpatoria/), князь Голицын переименовал шампанское «Парадиз» и назвал его «Коронационным». Последний голицынский тираж был сделан в 1905 году, после чего производство шампанского прервалось более чем на 30 лет.

# 5.3. Кулинарные пристрастия Николая II

Последний русский император предпочитал простые блюда. На завтрак на специальном подносе подавались масло и разные сорта хлеба (ржаной, сдобный, сладкий). Кроме того, наготове всегда были ветчина, вареные яйца, бекон, которые можно было затребовать в любое время. Затем подавались калачи. Это была традиция, веками установленная при дворе и поддерживаемая императрицей. Калачи появились на Руси еще в XIV веке как заимствование татарского пресного белого хлеба, в который (в русском варианте) добавлялась ржаная закваска.

Диетические каши были постоянным блюдом в рационе императора, но любимой оставалась **драгомировская каша.** Это блюдо хранит свои тайны до сих пор. Неизвестно, кто его придумал, кто ввел эту кашу в меню последнего русского императора. Известно лишь, что имя блюдо получило в честь великого русского генерала, одного из замечательных военных педагогов Михаила Ивановича Драгомирова. Однако, неоспоримый факт, что именно эту кашу обожал император НиколайII. Ее подавали на царский стол почти каждый день. Историк русской кухни Павел Сюткин поясняет, что «драгомировская» каша – это… гречка с грибами! Правда, в рецепте есть несколько секретов. Во-первых, готовят кашу, добавляя сливки. Во-вторых, подают слоями, как пирог. И в-третьих, непременным дополнением каши является соус из лесных грибов.

Обед начинался с супа, к которому подавались маленькие волованы, расстегаи или небольшие гренки с сыром*.* Затем шли рыба, жаркое (дичь или куры), овощи, фрукты, сладкое. Из напитков подавали большей частью мадеру. Но было и вино (красное и белое). А по желанию могли принести и пиво. Завершался обед кофе, к которому на стол ставили рюмочки с ликером.

К коньяку император относился спокойно, но сам того не ведая, стал основателем популярнейшей до сих пор закуски под благородный напиток – **«николашка».** А история такова: в начале XX века в России стал чрезвычайно популярен шустовский коньяк. Николай Николаевич Шустов первым из россиян получил от французов право использовать эту торговую марку. Впрочем, это и не удивительно. Ведь производил он напиток в Армении, заложив основы грядущей славы армянского коньяка. Единственно, о чем мечтал винодел, это стать Поставщиком двора Его Императорского Величества. Как уж там удалось ему проделать этот трюк, история умалчивает. Но в один из праздников довелось ему поднести царю Николаю II бокал своего лучшего коньяка. Но не прост был Шустов, и заранее договорился с придворной кухней, чтобы подали царю легкую закуску. Долго голову не ломали – ведь дело было на улице, да и создать надо было видимость «эффекта внезапности». Вот и подали на блюдечке ломтики лимона. Но не простого, а «по-царски». Был этот ломтик посыпан с одного краю сахарной пудрой, а с другого – мелко молотым кофе. Коньяк и закуска произвели на императора впечатление, и судьба шустовского бизнеса была решена. А сама закуска втайне от царя стала именоваться **«николашка».** Впрочем, истинные знатоки делали ее чуть по-другому: на ломтик лимона выкладывали толстым слоем черную икру.

В 1910 году в Петербурге в помещении Купеческого клуба открывается роскошный ресторан, который могли посещать только члены клуба и куда были приглашены лучшие европейские и отечественные повара, в том числе и с Кавказа. Они должны были превратить Купеческий клуб в законодателя кулинарной моды. Настоящим шедевром европейской кухни стали михайловские котлеты. Ничего подобного не знали ни немецкие, ни французские, ни восточные кулинары.

**Михайловские котлеты** (названы так по имени Михайловского дворца, расположенного поблизости) были удивительным кулинарным изобретением, специально рассчитанным на капризные вкусы состоятельных и избалованных заказчиков сочетанием натурального, цельного, немолотого сырья с европейской и восточной технологией его обработки. Будучи изобретенным в 1912 году, оно не успело стать по-настоящему известным, так как война и революция, ликвидировавшая и Купеческий клуб, и его хозяев, и персонал, буквально стёрла всякую память о «михайловских котлетах».

Тем не менее получить представление от том, как в дореволюционные времена готовились михайловские котлеты, можно, заглянув в старые кулинарные книги. Вот к примеру рецепт, опубликованный у Пелагеи Александровой-Игнатьевой: «Не опаливая и не потроша, снять с костей всё мясо и очистить его от жил. Смочив стол и тяпку молоком, начать отбивать мясо так, как отбивается говядина, т.е. после каждого удара притягивать тяпку к себе, чтобы куски не отскакивали. Во время отбивания подливать к мясу понемногу сливок. Когда все мясо настолько отбито, что представляет такую же измельченную массу, как для обыкновенных котлет, из него будут удалены все жилы, то соединить его с растертым сливочным маслом, прибавить соли, перцу, влить ещё сливок, если измельченная масса недостаточно нежна, снова смочить стол молоком и разделать котлеты, как мясные. При разделке котлет в широкую их сторону вставляются косточки, взятые из крылышек или ножек курицы. Смазав с обеих сторон разделанные котлеты желтком, разведенным молоком, запанировать их в мелко нарезанных сдобных булочках и зажарить на медном сотейнике на отколерованном сливочном масле».

Михайловские котлеты – доработанная версия **пожарских** котлет, куда добавляются сливки, сливочное масло и сдобная булка. Именно в этом блюде впервые появилась торчащая косточка, которая позднее будет воспроизведена в котлетах «по-киевски».

В период царствования Николая II появляется ещё одно именное блюдо Петербургской кухни **биточки Скобелевские**. Во время всеобщего патриотического подъема, сопровождавшего вступление России в Первую мировую войну, в Московском Английском клубе можно было отведать блюдо, названное в честь отважного участника Хивинского похода и покорения Коканда 1873-1876 годов, генерал-лейтенанта Михаила Скобелева, покрывшего себя славой на полях сражений Русско-турецкой войны 1877-1878 под Плевной и при Шипке-Шейново. Об этом свидетельствует сохранившееся меню от 15-го Октября 1914 года, в котором «участникам обеда» среди прочего были предложены «Биточки Скобелевские с горошком».

Своим названием повара отдавали своеобразную дань уважения полководцу, прославившему Отечество на полях сражений. Безвременная кончина рыцарски храброго воина, заботливого друга солдат, образованного генерала, в возрасте 39 лет переживалась как всенародное горе, а надпись на ленте траурного венка от Академии генерального штаба гласила: «Герою Михаилу Дмитриевичу Скобелеву – полководцу, Суворову равному».

Скобелевские биточки подавали под белым соусом, тем самым отдавали дань знаменитой картине Николая Дмитриева-Оренбургского «Генерал Н.Д.Скобелев на коне», где герой изображён на белом коне.

Скобелевские битки появились в октябре 1914 года, вскоре после начала I мировой войны и быстро обрели популярность среди всех слоёв населения.

Наше историческое путешествие в «Петербургскую кухню» было бы неполным без одного десерта, любимого всеми: от императоров до маленьких детей.

**Мороженое**

История этого любимейшего десерта в России начинается в Екатерининскую эпоху и к концу XVIII века мороженое стало одним из самых распространенных у дворянских семей десертом.

В 1794 году в Петербурге была издана книга под названием «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха», содержащая среди прочих и рецепт мороженого из клюквы и земляники, то есть в составе десерта оказались традиционные русские ягоды.

У Екатерины Авдеевой (1841) читаем:800 г спелых вишен истолочь, залить бутылкой воды, варить четверть часа, потом процедить и протереть, положить 400 г сахару, 2 рюмки красного вина; вскипятить один раз, охладить, вылить в мороженную форму, поставить форму в кадочку, обложить мелко наколотым льдом, посыпать лед солью и повертывать кругом форму до тех пор, пока мороженое не застынет; отскабливать с краев лопаткой и размешивать.

Первые рецепты мороженого не содержали молока, сливок, яиц. Но под влиянием кондитеров – французов появляется сливочное мороженое. В коронационное меню, установленное Павлом I, до конца XIX века обязательно включалось мороженое. Любимый десерт обязательно присутствовал в меню великокняжеских балов и званых обедов XIX века.

Сливочное мороженое стало основой другого – пломбира.

Слово **«пломбир»** образовано от названия французского городка Пломбьер-ле-Бен. Доподлинно известно, что это мороженое подавалось к столу Наполеона III и его двора в 1858 году во время приема в честь графа Камилло ди Кавура, устроенного в городке Пломбьер-ле-Бен. В этот десерт входила смесь из замороженных яиц, засахаренных фруктов и сливок. Все это тщательно перемешивалось и охлаждалось на льду.

Слава французского лакомства дошла и до России, а с ним пришло и слово «пломбир», но русский пломбир заметно отличается от французского.

Пока мороженое готовилось исключительно вручную, оно было доступно только аристократии. Совершенствование механизации процесса производства привело к возможности удешевления и ускорения процесса его приготовления. Мороженое из салонов и дворцов шагнуло в кондитерские и кофейные дома. Ну а к концу XIX века производство мороженого стало таким широким, что оно вместе с разносчиками, вышло на городские улицы.

# 6. Ленинградская кухня

Начало XX века для России стало временем глубочайших потрясений. После начала I мировой войны был введён сухой закон, нарастал дефицит продуктов. Революционные события 1917 года разрушили кулинарные традиции «Петербургской кухни». Наш город в 1924 году был переименован в Ленинград.

До середины 1920-х годов в СССР была тяжелая эпидемическая обстановка, массовые желудочные заболевания, грязь и бескультурье. Для подавляющей массы населения слово «санитария» вообще ничего не означало. Тогда было не до категорий «вкусно-полезно», необходимо было спасать население от массовых эпидемий и приучить к соблюдению элементарных норм гигиены. Тогда применялись на практике простые и ясные способы оценки – граммы, калории, величина вложений и т.п. В 30-е годы в общественном питании, начался эксперимент с самообслуживанием в столовых, внедрением навыков, позволяющих быстро накормить тысячи людей.

Тем не менее, ещё в довоенный период складывается феномен **«ленинградская кухня».** Это объясняется особой кулинарной культурой города, поварами, которые работали в петербургских ресторанах. Как таковых ленинградских блюд не было: ведь государственный стандарт был обязательным к соблюдению на всей территории СССР. Но прежде всего «ленинградское» ассоциировалось с особенной манерой готовить. Ленинградская кухня большей частью состояла из стандартных советских блюд, приготовленных с особенным изяществом.

Слово «**рассольник**» в советской кухне неизбежно влекло за собой характеристику «ленинградский» или **«по-ленинградски».** Его автором был петербургский повар, известный кулинар Николай Александрович Курбатов. Десятилетним мальчиком в 1905 году он пришел в Санкт-Петербург для обучения в трактире. А после Октябрьской революции, когда надо было кормить людей, он работал технологом в Нарпите. И они с коллегами по ночам разрабатывали собственный сборник рецептур. Именно он придумал тогда свой рассольник (позже ставший ленинградским) – это было примерно в 1918–1919 годах. В основе рецепта лежал рассольник московский – характерное блюдо ресторанной кухни. Он готовился на курином бульоне с потрохами, почками. Блюдо не очень калорийное, но, как было принято во всех рассольниках, включало соленые огурцы. Иногда туда добавляли перловку, но не более, чем для вкуса. Кроме того, в московском варианте было большое количество белых кореньев – до 40% всей плотной части блюда. Для повышения калорийности туда вводили льезон – проваренную смесь яйца и молока. За аналог был взят московский рассольник. Курбатов же добавил в него картофель, перловую крупу и морковь. И если старый рассольник был супом из «соленых огурцов с кореньями», то его ленинградская версия добавила сытности за счет картофеля и перловки.

**Рыба «по-ленинградски»**

В советском меню было принято подавать рыбу с картофельным пюре, а ленинградские повара предложили гарнировать жареную треску (хек, минтай) кружками обжаренного картофеля с луком, жаренным во фритюре. В императорском Петербурге эту рыбу называли лабардан, а в СССР – треска. Излюбленной рыбой ленинградцев в советское время становится **корюшка**, которая в сезон жарилась в больших количествах, мариновалась. Это был своего рода ленинградский кулинарный сувенир.

Главный «жест самостоятельности» ленинградских ресторанов был языковым. Например, заварные пирожные со сливками в одном из ведущих ресторанов города продавались под названием **«булочки Метрополь»**, фирменные котлеты здесь же называли «Метрополь» **(метропольки)** – это куриная котлета, фаршированная куриной печенью.

Среди специфических «ленинградских» хлебобулочных и кондитерских продуктов в «Севере» продавались **пирожные «Ленинградские»**, пирожные «Север» со сливочным кремом. Дома воспроизводить фирменные блюда ресторанов и кондитерских у ленинградцев было не принято.

В 50-е годы ленинградские кондитеры разработали настоящий кулинарный шедевр на основе песочного теста **– торт «Ленинградский»**.Рецепт приготовления нового изделия был утвержден в начале 1960 года.

Основной ассортимент в то время в СССР был представлен бисквитными изделиями. Другие варианты кондитерских изделий выпускались в ограниченном количестве, несмотря на растущий спрос и популярность подобных продуктов.

А в основе торта «Ленинградский» было песочное тесто, из которого выпекались коржи. Прослаивался масляным сливочным кремом. В качестве наполнителя использовался абрикосовый джем, домашнее повидло или абрикосовое варенье с кисло-сладким вкусом. Для придания торту особого шарма, в рецепте рекомендовались орехи и шоколадная помадка.

**Легендарное «Ленинградское» мороженое**

Хладокомбинат в Ленинграде открылся в 1934 году. Он был создан на базе «Черниговского холодильника» (недалеко от метро «Московские ворота») на Черниговской улице, где с 1913 года делали сухой лед для хранения продуктов. На заводе стали производить различные сорта мороженого - сливочное, шоколадное, кофейное. Здесь же выпускалась и упаковка для него.

В 1935 году появился новый сорт – «эскимо» или «эскимо-пай» («эскимосский пирожок») в виде сливочного цилиндра в шоколадной глазури. Позже оно стало прямоугольным, а следом появилось двойное эскимо под названием **«Ленинградское».**

Однако главным ленинградским мороженым считалась сахарная трубочка. Это сливочное мороженое в вафельном рожке появилось уже после войны. Его любили за несравненный вкус хрустящих вафель. Оно до сих пор считается образцовым видом холодного десерта.

# Заключение

Петербургская кухня сложилась не сразу. За два столетия она прошла несколько этапов, отражая историю социально-экономического развития Российской империи. В ней нашли отражение как общие исторические тенденции, проявившиеся в русской кухне в XVIII - XIX веках: вбирание в себя всего лучшего, что было в региональных кухнях русского народа на отдалённых от Петербурга окраинах России, так и лучшие достижения европейской кухни.

В XVIII веке в России существовали две параллельные кухни: традиционно русская и европейская (немецкая, голландская, английская, французская и др.). Лишь с 20-30-х годов XIX века начались поиски новых вкусов на основе синтеза русской и французской кухни.

Своего триумфа Петербургская кухня достигает к концу XIX века. В Петербурге работают лучшие повара, которые в непрерывном творческом поиске создают неповторимые блюда.

Возрождение исторических традиций Петербургской кухни началось спустя 100 лет, уже в XXI веке. Нам ещё много предстоит узнать, изучить и исследовать, прежде, чем уникальные блюда петербургских поваров XIX века станут узнаваемыми и любимыми нашими соотечественниками, и многочисленными иностранными гостями.

# Литература

1. Авдеева Е. А. «Ручная книга русской опытной хозяйки» (СПб, 1842).

2. Александрова-Игнатьева П. П**.** «Практические основы кулинарного искусства. Руководство для кулинарных школ и для самообучения». –СПб: 1899.

3. Выскочков Л. В. «Будни и праздники петербургского двора»; Питер, 2012:

4. Демиденко Юлия, «Рестораны, трактиры, чайные. Из истории общественного питания в Петербурге в XVIII – начала XX вв.». – М.: 2011.

5. Захарова Ольга, Российское церемониальное застолье. Старинные меню и рецепты императорской кухни Ливадийского дворца; 2012.

6. Зеест Ф. А. Влияние французского кулинарного искусства на русскую кухню. Отд. оттиск из «Журнала для всех». СПб, 1897.

7. Зимин Игорь «Царская работа XIX – н.XX вв.». – М.: 2011.

8. Карем Мари Антуан«Искусство французской кухни XIX столетия». – СПб: 1867.

9. Ковалёв Н.И. «Русская кухня», М; 2000.

10.Ковалёв Н.И. «Блюда русского стола». – СПб: 2000

11. Куткина М.Н. «Русская национальная кухня», М, 2018.

12. Лаврентьева Е.В. «Культура застолья начала XIX в.». – М.: 2009.

13. Молоховец Елена «Подарок молодым хозяйкам». – СПб: 1901.

14. «Петербургские трактиры и рестораны (очерки и воспоминания). – СПб: 2006.

15. Петряков Александр, Царские трапезы и забавы. Быт, нравы, развлечения, торжества и кулинарные пристрастия русских царей, М., 2014

16. Пискунов В. «Русская кухня. Лучшее за 500 лет».
17. Похлебкин В. В. Из истории русской кулинарной культуры. М., 1996.

18. Похлебкин Вильям «Большая энциклопедия кулинарного искусства». – М.: 2008.

19. Радецкий И.М. «Санкт-Петербургская кухня». – СПб: 1862.

20. Романов П. В. Застольная история государства Российского. СПб, 2000.

21. Россия первой половины ХIХ в. глазами иностранцев; М. 1999.

22. Сюткины Ольга и Павел «Непридуманные истории русской кухни»; М: 2012.

23. Сюткины Ольга и Павел «Непридуманные истории советской кухни»; М, 2014.

24. Сюткины Ольга и Павел «Русская и советская кухня в лицах. Непридуманная история»; М: 2016.

25. Сайт музея истории развития общественного питания Санкт – Петербурга: <https://peterburg2.ru/restplaces/muzey-istorii-razvitiya-obshhestvennogo-pitaniya-v-sanktpeterburgskom-ekonomikotehnologicheskom-5405.html>

# Блюда Петербургской кухни

Б

Бефстроганов 43

Биточки Скобелевские 49

Бланманже 33

Ботвинья 27

В

Винегрет 27

Г

Гурьевская каша 35

Д

Драгомировская каша 46

Е

Ерофеич (настойка) 28

Ж

Желе Александровское 34

З

Зразы а-ля Нельсон 39

К

Консоме Демидов 37

М

Марешаль 32

Метропольки 53

Михайловская котлета 48

Мороженое 50

Н

Николашка (напиток) 47

П

Петровские щи 13

Пожарская котлета 31

Пудинг Нессельроде 38

Р

Рассольник по-ленинградски 52

Рыба по-ленинградски 53

С

Стерлядь в шампанском 30

Т

Торт Ленинградский. 54

Ц

Цыплята Маренго 38

Ш

Шампанское 29

Щ

Щучина (суп) 42

Э

Эклер 23

# Рецепты блюд Петербургской кухни

***Николай Иванович Ковалёв «Русская кухня»***

***Квас старинный «Петровский»***

**Компоненты:**

Сухари ржаные – 400 г

Дрожжи – 10 г

Вода – 2 л

Мед – 2 столовые ложки

Хрен – 50 г

Изюм – горсточка

Подрумяненные в печи или духовке сухари положить в эмалированную кастрюлю и залить кипятком. Кастрюлю накрыть крышкой и выдержать 3 – 4 часа. Затем хлебный настой процедить, добавить дрожжи, мед и тертый хрен, перемешать и оставить для брожения в теплом месте на 56 часов. После этого пенящийся квас еще раз процедить, разлить в бутылки из-под шампанского, положить в каждую по нескольку изюминок, плотно укупорить корковыми пробками и обвязать горлышки. Бутылки с квасом вынести в холодное место и держать их в лежачем положении.

***Шнельклопс из книги Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам»***

3 фунта (1 фунт = 400 грамм) мягкой говядины вымыть, нарезать длинными кусочками, разбить деревянным пестиком как можно тоньше, на массу кусочков, посолить, обвалять в муке; положить в сотейник две изрубленные луковицы и ¼ фунта сливочного масла, утушить до мягкости лука. Когда будет готово, положить к нему мясо, посыпать простым истолченным душистым перцем, тушить минут 10 на большом огне, постоянно мешая. Положить 3 полные ложки сметаны и, если нужно, еще ⅛ фунта масла, дать прокипеть, мешая не более 4–5 раз. Переложить на блюдо, гарнировать отварным в соленой воде картофелем.

***Салат на парижский манер от Мари Антуан Карема***

*«Парижский королевский пирожник, или Простейший и практический учебник старинного и новейшего кондитерского дела» (1815)*

«Приготовьте морковку, репу, ростки спаржи и стручковую фасоль тем же манером, что и для маседуана возьмите пять красных морковок, нарежьте на брусочки длиной в восемь линий (линия — старинная французская мера длины, равная 2,25 мм.); так же нарежьте пять крепких репок; затем корнерезкой нарежьте все овощи столбиками диаметром в три линии; бланшируйте несколько минут в кипящей подсоленной воде; затем охладите в ледяной воде и сварите морковку и репу отдельно в подслащенном бульоне; следите, чтобы овощи не разварились; нарежьте спаржу и фасоль кусочками в восемь линий длиной и слегка бланшируйте]. Припустите в горшочке с оливковым маслом, уксусом, настоянным на эстрагоне, солью, перцем, кервелем и щепоткой рубленого лука-шалота. Одну вареную свеклу и три крупные картофелины нарежьте брусками длиной в восемь линий, а затем каждый брусок — пластинками толщиной в восемь линий, каждую пластинку разделите на два одинаковых уголка. Выложите на тарелке для сменных блюд кольцо из картофельных уголков диаметром в шесть пальцев (палец— старинная французская мера длины, равная 2,7 см.); между ними поместите уголки из свеклы, чтобы вышел бордюр высотой в двадцать линий. Чтобы придать ему крепости, заполните тарелку ланспиком   и охладите. Затем возьмите тридцать шампиньонов и корнерезкой проделайте в них отверстия в две линии толщиной. В эти отверстия вставьте стебли спаржи, стручки фасоли, бруски моркови и красной свеклы, затем облейте грибы кружкой слегка загустевшего ланспика и расположите их как подобает на свекольном бордюре. Ланспик заглазирует грибы, и это создаст приятный эффект. Перед подачей быстро обжарьте нарезанные брусочками овощи и выложите их внутрь кольца. Слегка сдобрите овощной маседуан белым майонезом, внутрь вставьте донышки молодого латука, нарезанного четвертинками или половинками, и приберегите один целый, чтобы воткнуть его в центр маседуана, уложенного горкой. Немедля подавайте. Также можно сделать бордюр из сваренных вкрутую яиц, нарезанных четвертинками или осьмушками <...> и заменить донышки латука веточками сельдерея, цикория или цикорного салата».

***Винегрет***

***Катерина Авдеева (1841)*** описывает приготовление винегрета, очень близкого к современному: «Взять вареного картофеля, свеклы, огурцов, груздей или рыжиков и яблоков моченых; всё изрезать кусочками или нашинковать, уложить на блюдо и облить прованским маслом с уксусом и горчицею».

В русский классический винегрет входят: свекла, морковь, картофель — отваренный  и  охлажденный, соленые огурцы и квашеная капуста, лук репчатый и (или) зеленый, — все примерно в равных объемах, только лука чуть-чуть больше, чем других овощей, а моркови чуть-чуть меньше. А также заправка — смесь слабого, трехпроцентного уксуса, растительного масла, соли и черного перца.

***Винегрет А ля Кутузов***

В биографии прославленного полководца фельдмаршала Кутузова был краткий период, когда император его отправил в отставку. Правда, длилась она не долго - Родина вскоре призвала его под свои знамёна. И этот горький эпизод в его судьбе был бы окончательно забыт, если бы на память о нём не остался маленький кулинарный шедевр - **винегрет a La Coutouzov**, известный посетителям самых дорогих ресторанов мира.
**В состав** этого винегрета входят: телятина, филе сельди, яблоки, морковь, свекла, сельдерей, огурцы маринованные, грибы маринованные, салат зеленый, редис, икра красная, яйцо куриное, масло оливковое, горчица, хрен столовый, сметана, лимонный сок, соль, перец черный, майонез.

***Екатерина Авдеева***

***Поваренная книга русской хозяйки (1841)***

***Форшмак из рябчиков***

Рябчиков можно заменить хорошими цыплятами; надобно только, чтобы они были зажарены в своем соку и как от рябчиков, так и от цыплят употреблять в дело только белое мясо. Рябчиков для форшмака на 6-8 человек достаточно двух, а цыплят не менее трех штук. Снять мясо с костей, изрубить, смешать с 3 щепотками истертого белого хлеба, прибавить 25 г истертого пармезана, 100 г растопленного сливочного масла, немного мелко изрубленной зелени петрушки, немного просеянного перцу и 2 снятых с костей мелко изрубленных и протертых сквозь сито хороших селедки, да 3 чайных чашки самых густых сливок. Все это перемешать хорошенько. Потом влить в сковородку 100 г растопленного масла и засыпать его тертым калачом. В это масло выложить сделанный фарш, разровнять его хорошенько, и сверху еще полить растопленным чухонским маслом и осыпать тертым калачом и сыром, после того поставить в легкую печь не более, как на четверть часа, а потом вынуть.

***Горячий форшмак*** из телятины (сырой) с сельдью

* 500 г говядины (лопатка или бедро)
* 1/2 селедки
* 100 г сметаны (23% жирности)
* 50 мл бульона или вместо бульона добавить чуть больше сметаны
* 1 ст. л. топленого масла
* 1 луковица
* 2 клубня отварного в мундире картофеля
* 1 ст. ложка томатной пасты
* 50 г твердого сыра
* соль, перец по вкусу
* масло для смазывания формы

Лук нашинковать и обжарить до золотистого цвета. Оставить на сковороде.
Мясо пропустить через мясорубку с мелкой решеткой и отправить к обжаренному луку. Жарить все вместе на среднем огне до готовности фарша - примерно 10 минут. Духовку разогреть до 180 градусов. Отварной картофель очистить. Селедку почистить и разделать. Пропустить через мясорубку обжаренный с луком фарш, картофель и селедку. Добавить сметану, яйца, томатную пасту, посолить и поперчить по вкусу. Сыр натереть на терке. Форму для запекания смазать маслом, выложить форшмак, посыпать сыром. Запекать 30 минут. Запекать форшмак можно в небольших порционных формочках - кокотницах. Подавать форшмак к столу горячим, со свежим, мягким хлебом или запечь в калаче. Форшмак, запеченный в калаче, подавался в трактирах так же, как горячая закуска, да и просто «*на вынос*».

***Елена Молоховец «Подарок молодым хозяйкам» (1861)***

***Стерлядь разварная на шампанском***

Очистить фунта 3 стерляди, вымыть, осушить, снять кожицу, нарезать ломтиками, уложить плотно в один ряд в серебряный или никелированный сотейник, положить ⅛-¼ фунта сливочнаго масла, соли, сок из ½ лимона, влить 2-3 стакана шампанскаго, чтобы покрыло рыбу до половины. За 15 минут до отпуска поставить на огонь, накрыв крышкою. Когда сварится, тотчас подавать в той же кастрюльке.

****

***Пелагея Александрова – Игнатьева***

***Практические основы кулинарного искусства (1899)***

***Корюшка марешаль***

*Корюшки —*25 шт.

*Раковых шеек*– 15 шт.

*Шампиньонов —*200 г

*Зеленого горошку*– 1 банку

*Для панировки:*

*яиц, сухарей*

*Фритюр*– для жарения

*Соли, перцу*– по вкусу

*Соус сюпрем —*на 2½ стакана бульона

Сняв с крупной корюшки филеи, обмыть их, отбить слегка тяпкой, чтобы удобно было фаршировать, обсушить в полотенце, посолить и посыпать перцем. Приготовить на рыбном бульоне, сваренном из костей и голов корюшки, густой соус сюпрем без льезона, заправить им шинкованные и припущенные на масле шампиньоны; затем прибавить в соус вареные раковые шейки, соль, белый перец, размешать все и остудить. Намазав одно филе корюшки этим фаршем, положить сверх него другое филе и поплотнее прижать, чтобы филеи склеились. Нафаршировав таким способом все филе попарно, запанировать их в яйцах и сухарях и зажарить во фритюре. На гарнир подаются отварные зеленые бобы или зеленый горошек. Оставшийся соус разбавляется немного бульоном, заправляется льезоном из желтков и масла и подается отдельно в соуснике. Для придания более красивого вида, кругом, по краю блюда, на котором подается корюшка, можно сделать бордюр из лапшового теста, как описано в *обеде № 6*этого отдела. Чтобы бордюр хорошо держался на блюде, тесто должно быть раскатано довольно толсто (около ½ пальца); приготовленные полосы теста приклеиваются к блюду белком. Чем бордюр ажурнее, тем красивее.

*Примечания.* Фарш должен быть густым, как пюре, чтобы держался на лопаточке, не стекая; жидкий же фарш при жарении может вытечь из филеев. Точно таким способом можно приготовить а-ля марешаль филеи сига или судака. Если взяты порционные судачки, которые крупнее корюшки, то каждый филейчик отбивается тонко, промазывается фаршем и скатывается в трубочку; дальше поступают, как и с корюшкой.

**Рецепты из Музея истории общественного питания Санкт-Петербурга**

***Бланманже,*** приготовленное с применением технологий молекулярной кухни: икра из вишневого сока, сладкий соус из маракуя и манго виде эспума (эспум – это пена, приготовленная с применением кремера, который по средствам газа меняет структуру продукта). Также изменен рецепт в лучшую сторону, молоко заменили на жирные сливки, таким образам получился более нежный сливочный вкус.

**Технология приготовления**

*Миндаль* замочить в кипятке и очистить от оболочки. Миндаль измельчить в блендере. Сливки 20% нагреть до 90ºС, растворить в них сахар и подготов­ленный желатин, затем перемешать с измельченным миндалем и остудить до 20ºС. Сливки 35% взбить до мягких пиков и перемешать со сливочно-миндальной смесью, разложить по формочкам и отправить в холодильную камеру для застывания.

*Соус.* Фруктовое пюре перемешать, добавить сахар и подготовленный желатин, разогреть до растворения желатина. Соус охладить до 20ºС. процедить и поместить в сифон, выпустить газ и поставить сифон в холодильную камеру на 60 минут.

*Икра.* В сок добавить агар и сахар. Довести до кипения и кипятить 2 минуты. Охладить до 30ºС, набрать в шприц и маленькими капель­ками дозировать в холодное растительное масло. Икру промыть в холодной воде.

На тарелку выложить бланманже, сбоку вы­пустить из сифона соус в виде эспума, посы­пать икрой и положить перышко из шоко­лада.

***Самбук из яблок***

*Яблок —*5 шт. средней величины

*Сахару —*150 г

*Белков —*3–4 шт.

*Желатину —*8 листов

*Густых сливок*– ¼ бутылки

*Ванили или цедры для аромата*

Обмыть антоновские или какие-нибудь другие яблоки и, не очищая от кожицы, надрезать каждое крест-накрест, сложить в сотейник, прибавить туда же немного холодной воды (1 ст. л.) и поставить в духовой шкаф испечься. Когда яблоки будут мягкими, протереть их через сито. Полученное пюре сложить в кастрюлю, поставить последнюю на лед и начать взбивать пюре лопаточкой или веничком, прибавляя постепенно по одному белку. Взбив пюре с белками до такой степени, чтобы оно сделалось пышным и белым, прибавить в него мелкого сахару, продолжая взбивать. Затем, отмочив в холодной воде желатин, распустить его в 3 ст. л. кипятку, и когда немного остынет, то вынуть кастрюлю с самбуком изо льда, после этого процедить в нее через воронку желатин, продолжая в это время взбивать самбук; прибавить густых взбитых сливок, размешать все осторожно сверху вниз, выложить в форму, смоченную холодной водой, поставить на холод и застудить. Когда самбук хорошо застынет, то выложить его из формы на блюдо, опустив предварительно форму на полминуты в кипяток.

***Екатерина Авдеева***

***Поваренная книга русской хозяйки (1841)***



***«Пирожки натурально а-ля Карамзинъ».***

 *Слоеное тесто* раскатать и круглой выемкой вырубить заготовки, из них вырезать круглой выемкой меньшего диаметра сере­дину, так что бы получились колечки (это будет бортик пирожка). Оставшееся тесто собрать, скатать в шар и еще раз раскатать, вырубить основания круг­лой формы. На каждое основание положить кольцо из теста, заполнить фаршем из птицы, смазать яйцом и выпекать при температуре 200ºС.

*Фарш*. Курицу отварить с добавление овощей. Готовое мясо птицы отделить от костей и измельчить в блендере с добавление соуса бешамель, специи, растопленного сливочного масла.

***Пелагея Александрова – Игнатьева***

***Практические основы кулинарного искусства (1899)***

***Дьябли*** (подавались к острым пикантным супам): натереть на терке сыр, английский честер, прибавить к нему растертое сливочное масло и каенский перец и перемешать все хорошенько. Затем взять белый черствый хлеб, срезать с него корку, нарезать ломтики, в каждом ломтике вырезать маленькую круглую выемку величиной в 3-копеечную монету, смазать каждый гренок приготовленной массой, сложить на лист и поставить в горячий духовой шкаф на 5–10 минут, чтобы гренки зарумянились.

*Примечание.* Дьябли нужно ставить в сильно горячий духовой шкаф, чтобы сыр сразу заколеровался и образовал из себя корочку; если же поставить в холодную печку, то сыр весь распустится и сойдет с гренков.

***Цыплята Маренго***

В книге Пелагеи Александровой – Игнатьевой «Практические основы кулинарного искусства» мы находим рецепт этого блюда, а приводим его с применением современных технологий: цыплят обработать, разделить на две части. Уложить в целлофановый мешок, добавить соль, специи, вино белое, обрабо­танные шляпки шампиньонов. Запластиковать и готовить в су виде 45 мин. Готовых цыплят обжарить по 2 мин. на гриле. Приготовить сливочный соус. Лук порей нарезать соломкой, спассеровать, добавить сливки и уварить. В конце ввести вино, специи и креветки. Проварить 1-2 мин.

Приготовить перепелиные яйца пашот и выложить их на поджаренные на сливочном масле гренки. Помидоры черри обжарить во фритюре.

Приготовить соус клюквенный. Часть клюквы оставить целиком. Клюкву измельчить при помощи блендера и процедить. Мезгу залить водой, проварить и процедить. В отвар добавить сахар, уварить, добавить целые фламбированные ягоды клюквы, специи и, если нужно, загустить крахмалом.

Подача: На подогретое блюдо выклады­вают цыплят, сверху помидоры черри, рядом гренки с яйцами пашот, корзиночки из теста заполнить соусом с креветками. Украсить зеленью. Соус клюквенный подать отдельно.

***Пелагея Александрова – Игнатьева***

***Практические основы кулинарного искусства (1899)***

***Зразы а - ля Нельсон***

*Мяса вырезки филейной*– 1 кг

*Шампиньонов свежих*– 300 г

*Луку —*1 шт.

*Картофелю —*10 шт.

*Масла для жарения*– 150 г

*Сметаны —*200 г

*Бульону —*2 стакана

*Холодной пассеровки*– 1 ч. л.

*Соли, перцу*– по вкусу

*Теста* для крышки на 200 г муки

Зачистив мясо, нарезать его небольшими продолговатыми ломтиками, по 2 на персону, отбить каждый из них металлической тяпкой, посолить, посыпать перцем и обжарить их на отколерованном масле. Когда мясо зарумянится, сложить его в глубокий сотейник или каменный горшок, или металлическую чашку, перекладывая каждый ряд ломтиков мяса спассерованным на масле шинкованным луком, нарезанными и припущенными шампиньонами и обланжиренным кругло отточенным картофелем. На той посуде, где жарилось мясо, приготовить сметанный соус, залить им все уложенные в сотейнике продукты, закрыть сотейник крышкой, а если это горшок, то замазать его сдобным, рассыпчатым или кислым тестом; из обрезков теста сделать на крышке украшения, затем поставить тушить мясо в духовой шкаф или держать на плите, на пару, минут 30.

Зразы подаются в той посуде и в том соусе, в котором тушились.

***Щучина***

*Ершей —*25 шт.

*Стерляди или налима, или лососины*– 600 г

*Соленой осетрины*– 600 г

*Раковых шеек*– 15–20 шт.

*Свежих огурцов*– 10 шт.

*Хрену —*1 корешок

*Зеленого луку*– 3 головки

*Укропу —*побольше

*Сметаны —*200 г

*Квасу или кислых щей*– 5 стаканов

*Как для ухи: соли, воды холодной*– 5 тарелок,

*белых кореньев, пряностей*

Приготовить хорошую, крепкую уху из костей и голов свежей рыбы с прибавкою ершей, процедить и, отварив в ней поочередно все филеи свежей рыбы, остудить их в этом же отваре (в ухе); отварив отдельно соленую рыбу, как для рыбного рассольника, остудить ее и нарезать порционными кусками. Затем приготовить все гарниры: очистить свежие огурцы, вырезать из них сердцевину и нарезать косячками или вынуть на круглую выемку, натереть хрен, нарезать мелко зеленый лук и укроп. Смешав все эти гарниры вместе, залить их остуженным рыбным наваром (ухой), прибавить квас, положить как свежую, так и соленую рыбу, и раковые шейки от вареных раков.

Перед подачей на стол заправить суп сметаной и опустить кусок льду.

***Бефстроганов***

Говядину легко отбить в куске. Нарезать мясо тонкими ломтиками, толщиной около 0,5 сантиметра, при этом обычное правило нарезания мяса поперёк волокон приобретает обязательный характер. Панировать ломтики в муке. В сковороду налить масло, дно сковороды выложить репчатым луком, нарезанным кружками, с тем, чтобы не допустить соприкосновения мяса с посудой. На большом огне быстро обжарить ломтики мяса до появления коричневого цвета, отличающегося в известной степени лакированной поверхностью. Обжаривание — самый важный этап в приготовлении блюда, при правильном предварительном прокаливании масла и небольшой порции мяса, обжаривание в любом случае не должно занять более 5 минут, а правильнее 2-3 минуты. Долгое обжаривание непременно приведёт к утрате сочности ломтиков. После кратковременного обжаривания залить сметаной, смешанной с томатной пастой — пропорции тут исключительно вкусовые, понятно, что сметаны должно быть больше. Тушить под крышкой, в зависимости от качества мяса от 15-20 минут, до одного часа. Из пряностей — только черный перец. Наилучший гарнир для блюда (по мнению В. В. Похлёбкина) — жареный во фритюре картофель с добавлением долек свежего помидора. Бефстроганов и гарнир непременно подаются горячими, поскольку остывшее блюдо теряет как во вкусе, так и в консистенции.

***Книга придворного повара, Ю. Михайлова, изданная в 1897 год***

***Телятина под бешамель***

***Соус из хрена***

Стертый на терке хрен, слегка, поджарить на масле, за тем, посыпать мукой, прокипятить в бульоне, туда прибавить несколько уксусу, а, чтобы получить более густой соус – положить сметаны, соли, сахару и перцу по вкусу. Дать этой массе еще раз вскипеть, причем надо помешивать ложечкой и подавать.

Соус этот подается к другим отварным мясным блюдам, как например, к ветчине, солонине и языку.

Следующее блюдо в Россию пришло вместе с иностранной (немецкой, голландской) кухней благодаря Петру I. Но кулинарных книг при Петре не издавалось. Впервые оно описано Василием Лёвшиным в «Русской поварне» (1816). Затем в кулинарных книгах Е. Авдеевой (1841), Е. Молоховец (1861), П. Александровой – Игнатьевой (1899).

Это ***форшмак* – (**нем. Vorschmack - закуска). Блюдо по текстуре похожее на паштет. Может быть из любых продуктов – мяса, курицы, рыбы, грибов. Форшмак может быть из различного мяса, как сырого, так и отварного, картошки, макарон, репы, капусты, грибов, но обязательно с добавлением селедки. Блюдо запекается и подается горячим.
Холодный форшмак из рубленой сельди с яйцами и яблоками - это традиционное блюдо еврейской кухни. В России в середине XIX века оно пользовалось огромной популярностью.

***Форшмак***

Пропорция на двоих: ¾ фунта мякоти мяса, ½ селедки, 2 штуки картофеля, ¼ фунта сметаны, ½ стакана молока, одна луковица, 1/8 фунта сливочного масла, ¾ стакана мясного бульона, соли и перца по вкусу и тертого сыра для посыпки. Мясо мелко изрубить или пропустить через мясорубку, затем положить его в сотейник, положить также шинкованный лук, масло, бульон, соль, перец и готовить на плите до полной готовности.

Потом отварить чищеный картофель; промыть селедку.

Когда готово мясо, картофель и селедка, тогда истолочь все вместе в ступке, прибавляя постепенно молока и протереть на редкое сито. Когда масса готова, то хорошенько ее вымешать, прибавив сметаны, сверху посыпать тертым сыром и поставить в духовой шкаф, чтобы сверху образовалась поджаристая корочка.

***Сыр из селедки***

Взять пол - селедки, ½ фунта сливочного масла, ½ чайной ложки горчицы, ½ фунта тертого сыра, ломтик белого хлеба, немного молока для хлеба, соли и белого молотого перца по вкусу.

Селедку очистить, промыть и снять с кости. Белый хлеб размочить в молоке. Потом селедку с белым хлебом истолочь в ступке и протереть через сито. Затем сливочное масло отогреть, чтобы оно было мягкое, соединить с протертой массой, хорошенько вымешать, и если масса будет не гладкая, то можно еще немного отогреть и опять продолжать вымешивать. Потом положить горчицу, перец, тертый сыр, соль по вкусу и продолжать вымешивать, чтобы масса была гладкая и белая. Потом положить в металлическую или фаянсовую сырницу, сгладить сверху ножом и подавать.

***Десерты***

***Бисквиты***

10 сырых желтков растереть до бела с 4 столовыми ложками мелкого сахара, смешать с 10 сырыми белками, взбитыми в пену, постепенно подсыпая 6 чайных ложечек картофельной муки, приготовить небольшие формочки из бумаги, налить в них приготовленную массу и поставить на железном листе в печь, не особенно горячую; как только верхи бисквитов порумянятся, тотчас вынимать из печи.

***Английский торт***

Один фунт сладкого миндаля мелко изрубить, очистив предварительно от верхней кожицы, всыпать 1 фунт мелкого сахара, взбить 4 свежих яйца, всыпать пол стакана крупчатой муки, ½ ложки чайной столовой корицы, положить 2 столовых ложки сливочного масла, влить ½ рюмки лимонного сока: смешать хорошенько, сложить в форму, смазанную маслом и поставить в печь на полчаса, а если не горячая, то на целый час. Когда испечется, выложить на блюдо, положить сверху на толстый слой ягод из варенья и облить сверху взбитыми в пену сливками, с прибавлением сахарной пудры.

***Клубника в шампанском***

*Ингредиенты (на 1 порцию)*

Клубника – 80 г (2/3 стакана)

Бисквитное печенье – 2 шт.

Шампанское - ¼ стакана

Пломбир – 100 г

Приготовление:

На дно креманки положить наломанные бисквитные печенья так, чтобы заполнить её на 1/3 высоты.

Поверх бисквита положить вымытую, очищенную и охлаждённую клубнику. Если ягоды очень большие, разрезать их пополам.

Залить шампанским, положить шарики мороженого и сразу же подавать.

***«Драгомировская каша»*** (любимая каша Николая II)

Для каши понадобятся: 1 стакан гречневой крупы, 900 г лесных грибов (в крайнем случае, шампиньонов), 200 мл жирных сливок, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 крупная морковь, 2-3 веточки свежей петрушки, соль и перец по вкусу. Для грибного соуса: 50 г сухих лесных грибов, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан воды, 4 луковички шалота, соль и перец по вкусу.

***«Подарок молодым хозяйкам» Елены Молоховец***

***«Скобелевские битки из телятины или курицы»:***

взять *800 г лопатки (говядина 2-го сорта), 100 г масла, 100-200 г почечного телячьего жира, 1-2 яйца, 4-6 сухарей, соль, перец, ½ городской булки, 1 стакан молока или сливок. Придать им круглую форму, обмазать яйцом, обвалять в сухарях, поджарить, сложить на блюдо. В сотейник же, в котором жарились, добавить кусочек уже поджаренного с мукой масла, дать вскипеть, добавить ½ стакана свежей сметаны, раз вскипятить, облить битки и подавать».*

***Картофель вареный с соленым огурцом*** *(Елена Молоховец, 1861)*

«4 соленых огурца очистить от кожицы, нарезать продолговатыми кусочками. Ложку муки поджарить в ложке масла, всыпать зеленой петрушки, развести 3 стаканами грибного бульона, сваренного из 3–4 сушеных грибков, пучка зелени, 1 луковицы и срезанной кожицы с огурцов, прокипятить. Можно по вкусу прибавить еще огуречного рассола, влить немного жженого сахара. Всыпать отварной картофель, нашинкованные грибы и огурцы, вскипятить, подавать».

***Пелагея Александрова – Игнатьева***

***Практические основы кулинарного искусства (1899)***

***Сливочное мороженое***

*Желтков*– 6 шт.

*Сахару мелкого*– 150–200 г

*Молока или сливок*– 1 бутылку

*Ванили*– ½ палочки

*Отличие пломбира от мороженого.* Пломбир отличается от мороженого тем, что для него сахару идет почти вдвое больше, чем на мороженое, при том же количестве желтков и молока; во-вторых, идут цукаты и, в-третьих, взбитые сливки. Готовый пломбир в разрезе должен колоться на слои, а не представлять собою гладкую, маслянистую массу, как мороженое. Поэтому после прибавки взбитых сливок пломбир не должно вертеть, а прямо засыпать в форму льдом с солью.

***Пломбир сливочный***

*Молока —*½ бутылки

*Желтков —*3 шт.

*Сахару —*150 г

*Ванили —*½ палочки

*Густых сливок*– ¼ бутылки

*Цукату —*50 г

Когда пломбир совершенно замерзнет, то выложить его на блюдо, на салфетку, обложив кругом ломтиками бисквита или буше.

Цукаты следует всегда вспрыснуть ромом или обланжирить для того, чтобы они не засахарились в пломбире. Сливочный пломбир может так же, как и сливочное мороженое, служить основой многих пломбиров. Название зависит от того продукта, который кладется для вкуса.