

## «Личности, сформировавшие Петербургскую кухню.

### Кулинарное искусство XIX века».

*Татьяна Юрьевна Цветкова*

*Куратор Музея истории общественного питания СПб.*

*«Раз уж мы рождены, чтобы есть, будем есть со вкусом».*

*Жан Брилья – Саварен. «Физиология вкуса»*

**Кулинарное искусство** — умение делать пищу вкусной, особенным образом ее приготавливать, смешивая различные ингредиенты; соблюдать чёткую последовательность, пропорции, добиваясь гармонии вкуса.

#### **Вступление.**

Историки питания полагают, что наиболее совершенного развития в древности кулинарное искусство достигло сначала у персов. Кухня этого народа отличалась изысканными блюдами и даже пышностью стола. Греки стали перенимать роскошь и изысканность гастрономии востока, а потом превзошли их. Первая кулинарная книга Митайкоса появилась в Греции. В Древнем Риме кулинарное искусство достигло расцвета именно при помощи поваров греков, которых захватывали, как один из своих трофеев. Кулинаров уважали, от них зависел престиж дома.

В конце средних веков, после долгого застоя, благодаря активному вторжению восточных пряностей, изысканная кухня продолжила свое развитие. Колыбелью изысканной кухни стала Италия.

К середине XVI века начался подъем поварского искусства во Франции, во многом благодаря приезду Екатерины Медичи, и с тех пор ведется непрерывное кулинарное соперничество между этими европейскими странами. Медичи прихватила целый отряд великолепных тосканских поваров, пекарей и кондитеров вместе с кухонной утварью и подмастерьями. Ее опасения были продиктованы тем, что в начале XVI века гастрономическая культура Франции была еще очень далека от совершенства. Мороженое, которое приготовили для Екатерины незадолго до отъезда из Италии, приготовили на свадьбе во Франции. Принцесса принялась реформировать дворцовую кухню в глобальном смысле этого

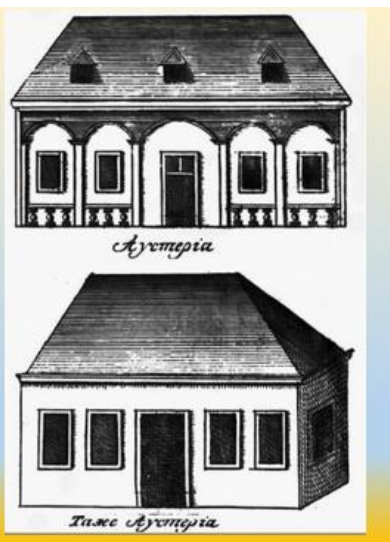
слова, включая гигиену, сервировку, сервис, меню и оформление блюд. Теперь необходимо было мыть руки перед едой и сервировать стол с флорентийской элегантностью. Сами французы, считают датой рождения кулинарного искусства год прибытия Екатерины Медичи во Францию.

### Основная часть.

#### Петровско - екатерининская эпоха

В России с времён Рюриковичей все повара были крепостные крестьяне. Требования к ним предъявлялись очень высокие. Помимо умения хорошо готовить, «повар должен уметь читать и писать, дабы он разные до его должности принадлежащие сочинения читать, а по крайней мере то записать мог, что от другого повара увидит или услышит: он должен при трезвости быть, чистоплотен и опрятен... Повар должен уметь посуду лудить и починивать, ибо сия работа для него не трудна, а нужна, особливо там, где нет медников», – читаем в «Поваренных записках» С. Друковцова.

В начале XVIII века в Россию стали приезжать иностранные повара. Это было связано с поездкой русского императора Петра I в страны Западной Европы и строительством новой столицы Петербурга, для которого он приглашает специалистов – иностранцев, а они, в свою очередь, приезжали со своими поварами. Сам Пётр приглашает к себе поваром первого



ресторатора Санкт - Петербурга **Иогана Фельтена**, датчанин по происхождению, великолепно знал европейскую кухню, но очень быстро освоил и

русскую. Знать новой столицы стала нанимать поваров-иностранцев. Особенно отличился Александр Меншиков, которые устраивал приёмы в своём дворце от имени Петра. Сегодня в Меншиковском дворце мы можем увидеть кухню, посуду, утварь, которая завозилась из Европы и для Петербурга стала обязательной, сменив русские печи, горшки, ухваты и т.д. Эта тенденция получила еще большее развитие при его дочери - императрице

Елизавете Петровне, когда дворяне активно взялись за изучение французского языка, а русская дворянская кухня все больше стала имитировать Версальскую. Все блюда выносились одновременно, столы украшали диковинными перьями, небольшими фонтанами и букетами из живых и искусственных цветов. На десерт к моченым яблокам, соленым арбузам и лимонам, засахаренным дыням добавились диковинки из Франции и Италии - конфеты и мармелад. Одновременно с французскими блюдами на стол подавались русские.

Правление Екатерины II, много общавшейся с французскими философами, совпало с Великой Французской революцией, когда в Россию эмигрировала часть французской знати со своими слугами. Вместе с французскими



поварами, постепенно стали приживаться и французские кулинарные техники: комбинирование продуктов, точная рецептура блюд, измельчение ингредиентов. Например, до

этого, рыбу и мясо для пирогов нарезали пластами, а не измельчали.

Заимствованы были и французские блюда: котлеты, муссы, омлеты, салаты.

Причем, в рамках одной русской трапезы могли чередоваться русские и иностранные блюда.

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 зарождение «Петербургской кухни». Благодаря профессионализму и изобретательности французских поваров, в первую очередь непревзойдённому таланту Мари Антуан Карема, происходит перерождение русских блюд.

## Петербургская кухня (первая половина XIX века)

После окончания войны 1812 года по приглашению императора Александра I в Санкт - Петербург приезжает французский повар **Мари**



**Мари-Антуан Карем**  
08.06.1784 - 12.01.1833

**Антуан Карем.** Петербург превзошел все ожидания Карема. Он всей душой полюбил этот город с его строгой, холодной архитектурой, подчиненной законам симметрии, как сервировка а la française. Его начальниками в Зимнем дворце стали Сергей Волконский и Михаил Орлов – свитские генералы, участники наполеоновских войн и будущие декабристы.

Россия в то время переживала несколько странный период своей культурной истории. Русские аристократы, воспитанные на французской литературе, люди, чьим 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. Водка и кислые щи, квас, вытеснили за русским столом бордо и шампанское. Этот показной патриотизм получил ироническое название квасного.

По приезду в Петербург Антуан Карем хотел удивить высший свет своим кулинарным мастерством, но был очень удивлён, когда дамы всячески демонстрировали равнодушие к французским блюдам. Разобравшись в сути, он начинает изучать русскую кухню, но добавляет французское изящество. Так появляются порционные котлеты на косточке, антрекоты, лангеты под соусами, пышные пироги из пшеничной муки с многообразными начинками из овощей, ягод и фруктов.

Карем прожил в России всего несколько месяцев, так ни разу и не покормив царя. Одной из причин 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».



### **Вклад Антуана Карема в Петербургскую кухню:**

1. Четкая кодификация рецептов и кулинарных приемов. Под влиянием Карема

русская кухня перешла к ясным технологическим описаниям в граммах, фунтах, минутах.

2. Привнёс в гастрономию характера точной науки. Его работы непосредственно приближались к изучению физиологии питания, научных аспектов правильной обработки пищи. Здесь Карем, несомненно, продолжал дело Брилья - Саварена, обогатив его несколько любительский взгляд практическими навыками профессионального повара.

3. Разработка «экспортных версий» традиционных русских блюд. При этом Карем в значительной степени «эстетизировал» нашу кухню, подгоняя ее под европейский вкус.

4. «Свежий взгляд» иностранного специалиста позволил Карему указать на многие недостатки русской кухни (мучная «заболтка» в супах, нарезка овощей). Для выпечки пирогов стал использовать пшеничную муку и прессованные дрожжи, сохранив множество начинок.

5. Сервировка стола по-русски благодаря Карему стала более или менее известна в Европе. Многим, кстати, она показалась весьма 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.

6. Карем придал закускам тот уникальный характер, ставший впоследствии специфической особенностью русского стола. Если ранее преобладала немецкая форма подачи закусок— бутербродами, то после Карема они сервировались на специальном столе, причем каждый вид красиво оформлялся на отдельном блюде. Ассортимент закусок настолько расширился благодаря включению в меню ряда старинных русских мясных, рыбных, грибных и квашеных овощных блюд, что изобилие и разнообразие русского закуского ассортимента до сих пор вызывает удивление у иностранцев.

7. Комбинирование блюд. Французский кулинар удивительным образом начал комбинировать не только салаты, но и основные блюда, представляя на суд публики новые, оригинальные сочетания продуктов.

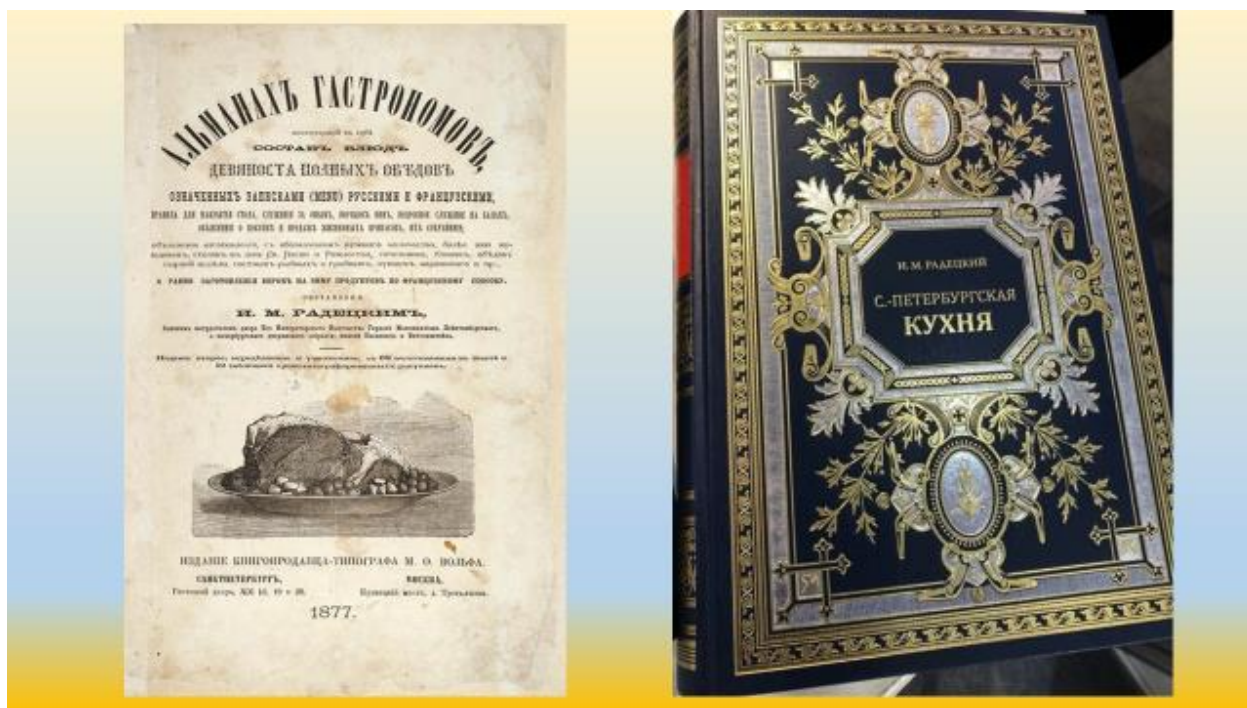
очень легко можно было изменить эту привычку, употребляя разные разработки филей прочих рыбъ, подавая ихъ разрѣзанными на плоскіе кусочки, съ трюфелями а ла конти, съ кенелями, фаршированными трюфелями, съ шампиньонами и наконецъ а ла равиготъ.

Такимъ образомъ у Великобританскаго Принца-регента я въ первый разъ подалъ *щуку а ла режансэ*, т. е. гарнированную разными другими рыбами.

Он был до безумия предан своему искусству. Артист в душе, он и смотрел на свою науку, может быть даже с слишком артистической точки зрения. Как критик поваренных идей, до него существовавших, Карем едва ли имеет себе равного (из поваров).

Наиболее значимый вклад в развитие Петербургской кухни внёс **Игнатий Михайлович Радецкий** - бывший метрдотель двора Его Императорского Высочества герцога Максимилиана Лейхтенбергского, Санкт-Петербургского дворянского собрания, семей Паскевича и Витгенштейна, автор трехтомной книги «Альманах гастрономов», вышедшей в 1852–1855 годах и «Петербургская кухня» (1862 г.). Автор, едва не первый написавший самостоятельную русскую поваренную книгу, основываясь на собственной опытности. «Все, что здесь описано, испробовано автором книги, который по ремеслу своему принадлежит к разряду людей, называемых французами: *Chef de cuisine*, т.е. главою или начальником кухни». Говоря о своем парижском образовании, автор указывает, что большинство рецептов представлены французской кухней, сильно почитаемой в то время. «Однако,

своею опытностью усовершенствовал многие блюда, которые неизвестны во Франции».



Благодаря огромному кулинарному опыту, Радецкий не кидается сразу описывать банальное приготовление блюд. Вместо этого, первую часть книги занимают описания накрытия стола и поведения за ним, рассказы об устройстве Санкт-Петербургской кухни, о персонале, или как раньше величали работников кухни – «людях для кухни». Данные записи охватывают полный спектр секретов организации работы кухни и обслуживания гостей. Все необходимые замечания и критерии приведены понятным и доступным языком. Уже на тот момент были досконально описаны правила сервировки и подачи разнообразных блюд, правила их приготовления и этикет подачи. Отдельное место занимают вопросы организации кухни – так называемые «вопросы вкуса, рассудительности, экономии».

И.М. Радецкий, будучи вхожим в верхние круги кулинарного мира столицы, подробнейшим образом рассматривает логистические пути, как бы наши современники назвали «пути снабжения», Санкт-Петербурга XIX века. Доскональное описание и разъяснение различных типов «провизии» позволяют создать картину движения и разнообразия товаров того времени. Кроме путей доставки, перечня поставщиков, Игнатий Михайлович рассматривает так называемые «торги» – продажу различных видов и отрубов мяса, рыбы и дичи, которые можно найти в лавках города. Поражает ассортимент и качество исходных продуктов, например, различной дичи можно насчитать более 20 видов. Широко описаны овощи и фрукты,

приведена цена каждого продукта. Мы можем узнать, что в 1855 году, например, килограмм ранних огурцов стоил 1,5 рубля, при средней зарплате в 15–18 рублей. К лету те же самые огурцы падали в цене до 10 копеек. Естественно, данная ситуация повторяется и в наши дни.

Уделяя огромное влияние качеству и процессу подготовки продуктов,

### **О Б Ъ Д Ъ 12-й.**

Супъ пюре изъ спаржи съ зелеными кнелями.

Супъ консоме съ кремомъ заварнымъ.

Пирожки русскіе съ вязигою.

Кастрець гласованный съ макаронами.

Форель шпигованная съ разнымъ гарниромъ.

Бланкетъ изъ куръ съ рисомъ.

Рябчики съ капустою по-французски.

Жаркое голуби фаршированные.

Картофель свѣжій съ голландскій соусомъ.

Хрусть жареный, съ мармеладомъ по-польски.

Кремъ лезейнованный съ изюмомъ.

#### **Закуски.**

Селедка съ яблоками.

Пармезанъ.

#### **Салатъ.**

Селдерей съ артишоками.

Груши маринованныя.

Игнатий Михайлович говорил, что на стол должны попадать только лучшие продукты. Так, по словам автора, масла лучше положить немного хорошего, чем много «дурного». Большинство процессов подготовки ингредиентов так же описаны простым и понятным для широкого круга читателей языком. Но, конечно, главная задача и суть этого Сборника – познакомить читателя с обедами, сервируемыми во времена автора. Все книги содержат по 30 обедов, в каждом из которых 11 основных

блюдов, 2 закуски и 2 салата. Обеды, немного непривычно для нас, начинаются с двух вариантов супов, за которыми следуют 2 вида обязательных холодных и горячих закусок, далее 3 вида горячих блюд, обязательное овощное и пара десертов.

В общей сложности, три тома «Альманаха Гастрономов» и «С-Петербургская кухня» содержат более 3000 рецептов того времени. Для каждого блюда дана достаточно полная, понятная технология приготовления, с описанием как заготовочных процессов, так и процессов непосредственно приготовления блюд.

Одной из особенностей книги «С-Петербургская кухня» является название блюд в трех вариантах: русском, французском и французской транскрипции для создания возможности каждому правильно произнести иностранное название блюда.



Каждая книга пера Радецкого содержит бесчисленное множество необычных,

#### КАША ГРЕЧНЕВАЯ СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Stuau de sarrasin au parmesan.

Влить въ соразмѣрную кастрюлю воды до половины и закипятить на плитѣ, а потомъ положить кусокъ масла, по вкусу соли и мускатнаго орѣха; между тѣмъ высѣять сквозь сито изъ гречневой крупы мелкія частицы, и высыпавъ оную на плафонъ, вбить столько лицъ, чтобы можно было обмочить крупу, которую размѣтать и поставить въ легкій жаръ; а когда вода вскипитъ, протерѣть крупу нѣсколько въ рукахъ и высыпать въ кипящую воду (мѣшая лопаткою) столько крупы, чтобы каша могла кипѣть минутъ 10-ть, пока загустѣетъ, а потомъ поставить въ горячую печку подъ крышкою и когда упрѣетъ, наложить на глубокое серебряное или каменное блюдо рядъ каши, окропить масломъ, посыпать тертымъ пармезаномъ, а потомъ снова рядъ каши, масла и пармезану и продолжать такъ, пока блюдо так и маститого, «звездного» шеф-повара.

интересных сочетаний продуктов, таких как, например, паштет из рыбы с рябчиками, паштет из индейки с макаронами, паштет из судака с «печенками» налимов, гречневая каша с пармезаном и много других. Как отмечал сам автор, данное разнообразие рецептов и техник открывает простор для кулинарных экспериментов как начинающего поваренка,

#### Петербургская кухня (вторая половина XIX начало XX веков)

Адольф Дюглере - ученик Антуана Карема, сменил его на посту шеф - повара у Ротшильдов после смерти Карема (1833 г.). Был прозван итальянским композитором Джоаккино Россини, почитателем его поварского искусства, «Моцартом в кулинарии».

Кулинарный талант Дюглере в полную силу раскрылся после того, как он возглавил кухню в «Le Café Anglais» (Английское кафе). Меньше чем за год,



из захудалого питейного заведения, где закусывали кучера и слуги, «Le Café Anglais» стал местом, где обедает весь избалованный Париж. В июне 1867 года на всемирную выставку в Париже приехал российский император Александр II. Тогда же в одном из кабинетов Английского кафе,

ставшего к этому времени респектабельным рестораном, состоялся исторический «Обед трех императоров», блюда для которого готовил Адольф

Дюглере. Обед был дан в честь спасения Александра II, на которого накануне было совершено покушение. Помимо русского царя на трапезе присутствовали прусский король Вильгельм, канцлер Бисмарк, цесаревич Александр, будущий император Александр III. Обед так поразил императора России, что тот пригласил его в Санкт – Петербург. Адольф Дюглере вежливо отказался, но порекомендовал своего ученика и последователя Пьера Кюба, который очень скоро стал шеф – поваром в Зимнем дворце и в дальнейшем, шеф - поваром трёх российских императоров.

**Жан-Пьер Кюба** – законодатель кулинарного искусства второй



половины XIX века в Петербурге. Служил шеф – поваром у Александра II до его гибели, а затем у Александр III два года. После чего уехал во Францию, но затем вернулся и открыл ресторан на Малой Морской, который стал носить его имя «P.CUBAT»,

который посещало всё аристократическое общество Петербурга.

Ресторан «Кюба» относилось к числу самых известных и дорогих петербургских ресторанов рубежа XIX–XX вв. Жан-Пьер Кюба был первым,

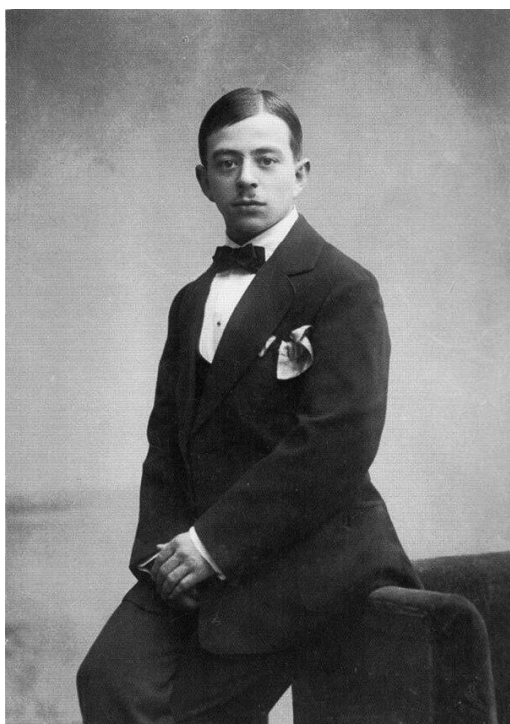


кто ввёл для банкиров и промышленников переговорные комнаты при ресторане, в которых они заранее могли назначать встречи. Он также активно содействовал развитию русского

балета, чествовал артистов и финансировал культурные сезоны Дягилева в Париже. Этот ресторан чаще других упоминается в воспоминаниях о Петербурге. «Кюба» постоянно фигурирует в мемуарах Матильды Кшесинской, как место приятных часов, проведенных ею в обществе великих князей. «Это единственный ресторан такого хорошего тона, что туда можно было пойти приличной даме без сопровождения кавалера.» - из воспоминаний Юлии Данзас. В ресторане Кюба среди фирменных блюд особой подачей отличались седло телёнка по-монгольски, утёнок с дичью, пунш «Монморанси», тюрбо и артишоки, нежные паштеты и муссы с поджаренными гренками, тертые рябчики, перепелиные яйца, запеченные в золе и приправленные соусом из шампанского. Еду обычно подносили официанты-бывшие солдаты гвардии, в конце они выдавали гостям бланк, на котором четко фиксировался заказ. В начале XX в. ресторан «Кюба» был одним из первых мест в городе, украсившимся электрической мигающей рекламой — «А. С-U-B-A-T».

Это стало основанием для расхожего каламбура того времени каламбур того времени: «Да светится имя твое».

Ресторан «Кюба» славился и своими учениками. В дальнейшем Петербургскую кухню прославили шеф-повар ресторана гостиницы «Москва» А.А. Власов, личный повар Фёдора Ивановича Шаляпина Николай Хвостов.



**Николай Николаевич Хвостов** родился в Петербурге 30 апреля 1895 года. Его отец, также служивший поваром, по достижении сыном девяти лет, отдал его в ученики в перворазрядный французский ресторан «Кюба». Обладая врожденными способностями и трудолюбием Николай Хвостов быстро освоил секреты поварского искусства. В доме Шаляпина, куда был принят на службу Николай Хвостов, часто бывало много гостей. Да и семья у Федора Ивановича была немалая. Будучи человеком гостеприимным и радушным. Шаляпин прекрасно разбирался в нюансах кулинарного искусства и поварской труд

оценивал очень высоко. Ему нравилась европейская кухня и он с



удовольствием ее смаковал, но предпочтение отдавал русской еде: щам с грибами, на бульоне из рыбьих голов, рыбацкой ухе и рыбной похлебке, гречневой каше с топленым молоком, макаронам с грибами. Обожал разные кулебяки, пироги. сборник рецептов, популярных в доме Шаляпина. В дальнейшем повар Хвостов составил уникальный свод кулинарных рецептов. В настоящее время он опубликован под названием «История на вкус. Кулинарная тетрадь личного повара Ф. И. Шаляпина».

В 30-е годы Николай Хвостов работал в центральных ресторанах Ленинграда. В годы Великой Отечественной войны кормил бойцов Ленинградского фронта. Лично готовил для маршала Говорова, был удостоен боевых наград.



**Жан Пьер Кюба** (на фото третий справа) получает приглашение вернуться в Зимний дворец и заведовать императорской кухней после вступления на престол Николая II. К этому времени фигура

Пьера Кюба стала уже почти легендарной. Одевался Кюба очень стильно: белая поварская куртка, такой же передник, клетчатые серые брюки и парусиновые туфли на войлочной подошве. Он всегда присутствовал при подаче закусок. Слава о французском поваре распространилась по всем городам, где бывал царь. Находясь на службе в Зимнем дворце в должности Метрдотеля Высочайшего двора Пьер Кюба вырастил блестящую плеяду первоклассных поваров. Лучшим из них был Иван Харитонов (на фото второй слева). Именно он стал последним Метрдотелем Высочайшего двора и до последнего вздоха находился рядом с царской семьёй, разделив с ними трагическую кончину.





Величайшим поваром конца XIX в. — первой трети XX в. был, несомненно, **Огюст Эскофье**. Он был верным продолжателем кулинарного искусства, начатое Антуаном

Каремом, но понимал, что время не стоит на месте и те блюда, которые восхищали в начале XIX века, требуют современной подачи. Он говорил, что гармония с тенденциями их времени достижима лишь благодаря реформам в творчестве. Все изменяется и трансформируется, и на этом фоне абсурдно считать неизменным одно из искусств, которое имеет такое множество граней и переменчиво само по себе. В конце XIX века в лондонском ресторане «Savoy» он ввёл «бригадную систему». Основной задачей, которой руководствовался Эскофье, было определение чёткого круга обязанностей для каждой должности. При грамотном воплощении brigade de cuisine помогает избежать хаоса на кухне.

До Эскофье все блюда подавались «а ля франс», он стал использовать подачу «а ля рус», т.е. принцип перемен. Он представил на суд публики «а la carte» — карту, в которой блюда гостям заведений предлагались на выбор. Именно благодаря данному изобретению Эскофье сегодня в ресторанах нам приносят меню. Эскофье оставил после себя наследие, которым все еще пользуются и профессиональные повара, и кулинары-любители во Франции и за рубежом. Он изобрел около 10000 рецептов, и кулинарные учебные заведения по всему миру продолжают изучать его методы. «Кулинарный путеводитель. *Рецепты от короля французской кухни*».

Первая кулинарная школа была открыта в Петербурге 25 марта 1888 г. по инициативе профессора И. Е. Андриевского и кулинара Д. В. Каншина. Им удалось решить не только многие теоретические и практические вопросы питания, но и определить основные направления развития науки о питании, многие из которых актуальны и по сей день.

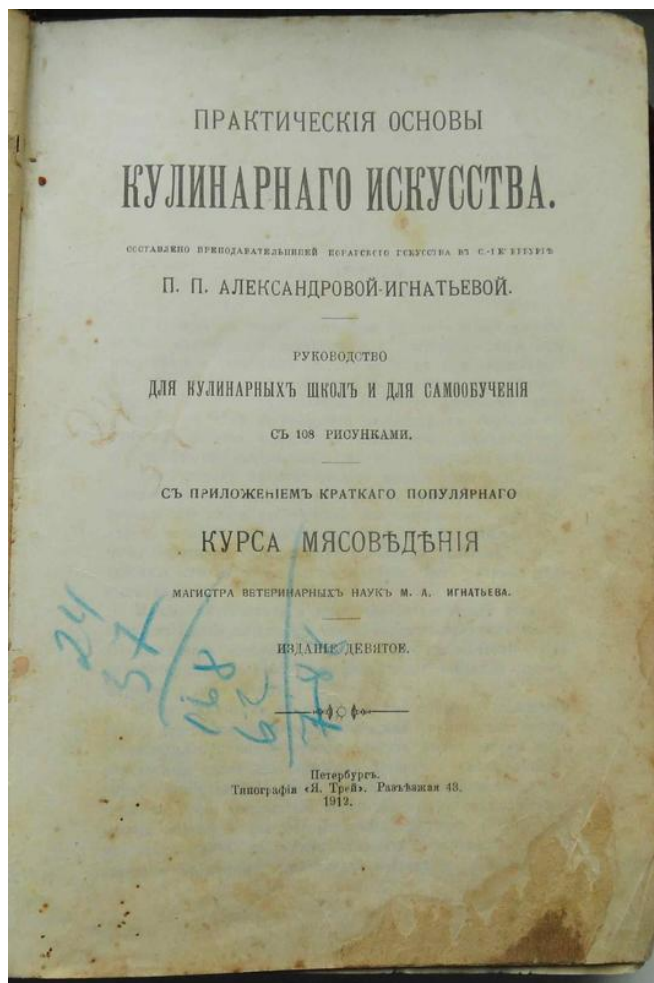
Неоценим вклад потомственного повара, члена Парижской кулинарной ассоциации Фёдора Зееста в организацию работы первой кулинарной школы в Петербурге и первых курсов по подготовке поваров. Им была разработана



методика проведения практических занятий по кулинарии, совместно со скульптором-художником Ф. Шмидт создана для обучения уникальная коллекция муляжей полуфабрикатов и блюд. Накопленный опыт позволил Фёдору Зеесту сделать серьезный исторический анализ русской и французской кухонь. Результатом анализа стал очерк «Влияние французского кулинарного искусства на русскую кухню» (1897), не утративший к себе интереса и сегодня.

В 1893 году вблизи Казанского собора открывается кулинарная школа Веры Ивановны Гунст, где преподавала Пелагея Павловна Александрова и принимал активное участие в организации учебных процессов Михаил Александрович Игнатъев.

Главный кулинарный труд П.П. Александровой-Игнатъевой «Практические



основы кулинарного искусства» - это первый настоящий учебник, а не сборник рецептов и советов молодым хозяйкам. Сборников к тому времени было уже много, а вот по - настоящему вдумчивых учебников ещё нет.

Пелагея Павловна была не только поваром, но еще и преподавателем кулинарного мастерства. Этим и объясняется ее страстное желание донести до читателя самую суть кулинарии, а не какие-то отдельные рецепты. Главное в книге – это освоение приемов обработки продуктов и типовых поварских способов готовки, которые и сегодня звучат актуально.

В заключении хочу привести слова Фёдора Андреевича Зееста, знаменитого петербургского повара, члена 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».

## Литература:

- 1.Александрова-Игнатъева П.П. «Практические основы кулинарного искусства. Руководство для кулинарных школ и для самообучения». – СПб: 1899.
- 2.Демиденко Юлия «Рестораны, трактиры, чайные. Из истории общественного питания в Петербурге в XVIII –начала XX вв.». –М.: 2011.
- 3.Карем Мари Антуан «Искусство французской кухни XIX столетия». – СПб: 1867.
- 4.Ковалёв Н.И. «Блюда русского стола». – СПб:
5. Куткина М.Н., Елисеева С.А. «Русская национальная кухня». М. 2018.
- 6.Молоховец Елена «Подарок молодым хозяйкам». – СПб:
- 7.Похлебкин Вильям «Большая энциклопедия кулинарного искусства». –М.: 2008.
- 8.РадецкийИ.М. «Санкт-Петербургская кухня». – СПб: 1862.
- 9.Сюткины Ольга и Павел «Непридуманные истории русской кухни». –М.: 2012.
- 10.Сюткины Ольга и Павел «Русская и советская кухня в лицах. Непридуманная история». –М., 2016.