

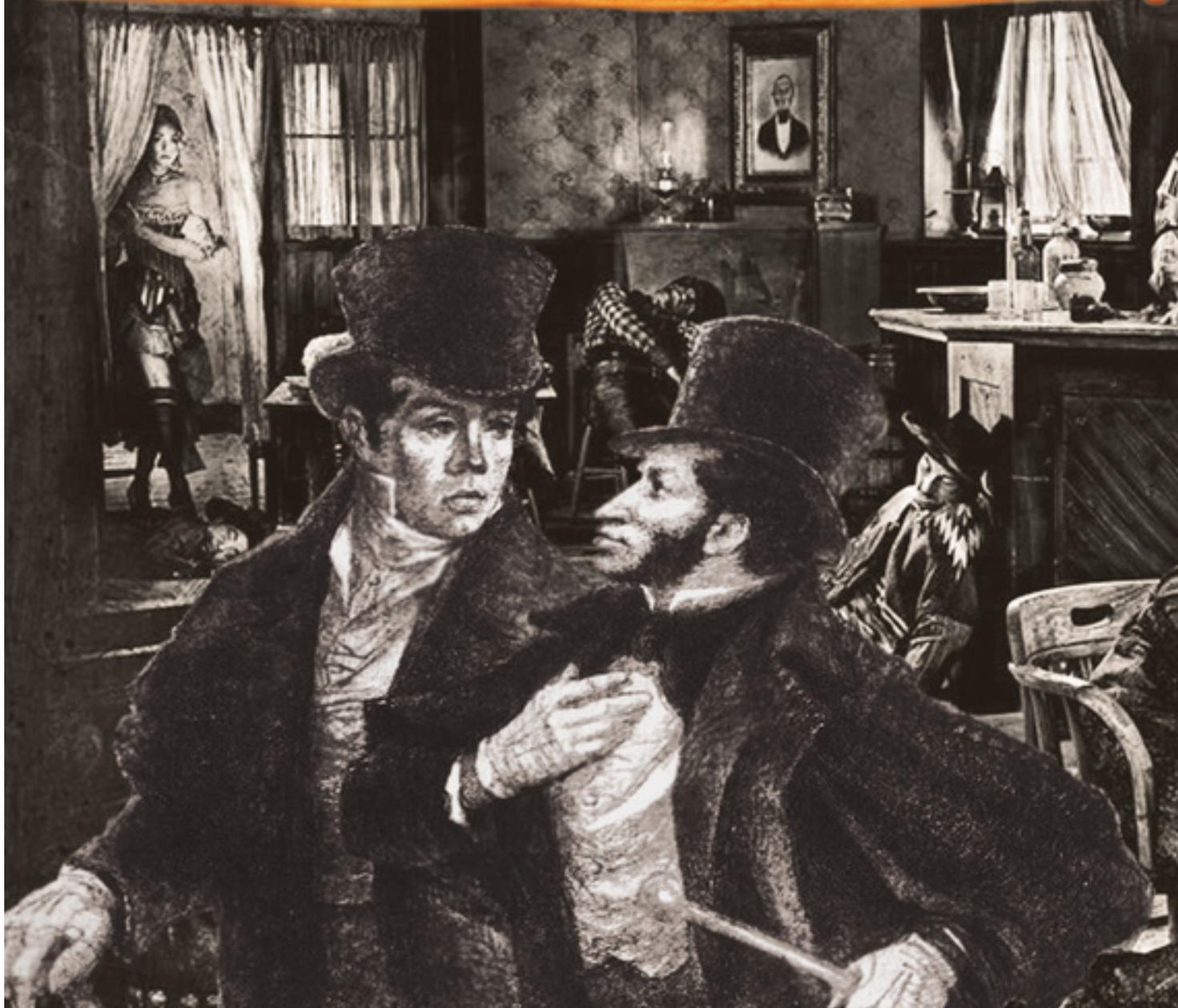


Кулинарная авантюра



Александр Логачев

ПУШКИНСКАЯ КУХНЯ



Александр Логачев
Пушкинская кухня

«Крылов»

2016

УДК 177.5
ББК 88.5

Логачев А.

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

ISBN 5-9717-0145-2

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

УДК 177.5

ББК 88.5

ISBN 5-9717-0145-2

© Логачев А., 2016

© Крылов, 2016

Содержание

| | |
|-----------------------------------|----|
| 1. И немедленно перекусил | 6 |
| 2. Пушкин и страусы | 8 |
| 3. Пушкин и гарибальдийцы | 10 |
| 4. Пушкин глобус крутил | 12 |
| 5. Груши и Грибоедов | 14 |
| 6. Славный парень Вальтер Скотт | 15 |
| 7. Пушкин и правильные времена | 17 |
| 8. Пушкинский дядя | 18 |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 19 |

Александр Логачев

Пушкинская кухня

© Логачев А., 2016

© ИК «Крылов», 2016

* * *

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

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

1. И немедленно перекусил

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

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

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

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

– Карамель!

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

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

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

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

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

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

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

Пушкин сыто рыгнул, губами почмокал. Собрался.

– Карамель, карамель... Под соусом форель.

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

Пушкин еще больше собрался, руку в сторону отставил.

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

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

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

Венский торт

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

2. Пушкин и страусы

Однажды к Пушкину ворвался Достоевский, весь взмыленный:

– Баратынский помирает! Ухи просит!

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

– Да!!!

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

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

Пушкин вскочил с дивана, решительно отбросил дымящийся чубук.

– Мчим тогда к Авдеевой, брат Достоевский!

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

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

– Выручай, Екатерина Алексеевна! Одна на тебя надежда!

– Ну, тогда поехали, соколики!

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

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

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

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

А лицеисты все рецептик спрашивали у Достоевского.

– Рецептик? – говорил Достоевский – Да легко!

Яйцо страуса

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

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

3. Пушкин и гарибальдийцы

Однажды к Пушкину ворвался Достоевский, весь взмыленный:

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

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

Садись, предлагают Достоевскому, перекуси с дороги дальней.

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

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

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

А Достоевский все не понимает:

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

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

– А поехали, – отвечает Баратынский.

Поехали. Мирят, а те не мирятся.

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

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

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

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

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

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

Зразы гарибальдийцев

Разрезать кусок говядины килограмма в 1,5–2 на толстые зразы или ломтиками в палец толщиной, выбить хорошенько тяпкой, посолить, поджарить их слегка в кастрюлю с полутора ложками масла, луковицею и разными кореньями; 2–3 ложки тертой булки поджарить в половине ложки масла, прибавить 5–6 зерен толченого простого перца, посыпать этим

зразы, сложить одну на другую, влить стакан вина, полтора стакана бульона, сок из половины лимона, накрыть крышкой и тушить до мягкости; потом обсыпать ложкой муки, влить стакан сметаны, положить каперсов, опять поставить на плиту на четверть часа, прикрыв крышкой, и, подавая, облить процеженным этим же соусом. (Рецепт дан на 6 персон).

4. Пушкин глобус крутил

Значит, как это было. Однажды Пушкин с Баратынским крутили глобус. Пушкин ткнул пальцем и попал в Батуми.

– А поехали в Батуми, брат Баратынский, – говорит Пушкин. – Там кругом шашлыки, фрухты и вина грузинские. Знатная выйдет прогулка, ей-ей!

– А поехали! – Баратынский вскочил с дивана и отбросил в сторону дымящийся чубук.

Сказано – сделано. Собрались – отправились. Вышли на улицу, двинулись в сторону Батуми. Впереди Пушкин. Как положено: в крылатке, с тросточкой, в цилиндре. Позади Баратынский, несет с питанием рюкзак. Идут, со всеми прощаются. С красотками Невского проспекта, с царем, навстречу попавшимся. Даже с Демьяном Бедным и с тем попрощались, снизили, копеечкой одарили убогого.

Идут и – глядь, улица, где Авдеева проживает, Екатерина-то Алексеевна.

– А давай, – говорит Пушкин, – зайдем, чайку хлебнем перед дорогой дальней.

Зашли. Авдеева как раз что-то из печи доставала. Усадила она гостей, чайку в чашки чайные набулькала, выдала каждому по пирогу с раками, а Пушкину даже два.

А на кухне у Авдеевой как раз Толстой со странницами сидел, со старушками-богомолцами. Видимо, они до того неплохо перекусили, потому как песню затянули окрепшими голосами.

Жил-был великий писатель, – поют, – Лев Николаич Толстой.

Ел он крестьянскую пищу, – залиvisto поют старушки, а Толстой им подпевает тонким голосишкой, –

Ходил по аллеям босой.

И так хорошо стало от их пения, так душевно, что Пушкину с Баратынским еще добавки захотелось: пирогов с раками и чаю. А потом еще. К тому же и Толстой со странницами петь не перестают и с каждым разом все душевнее выводят, все жалостливее.

А у Авдеевой, Екатерины-то Алексеевны, в печи новый раковый пирог поспекает...

– А давай, брат Баратынский, не поедем в Батуми, – говорит Пушкин. – Что мы там забыли? Разве там может быть лучше, чем здесь – на кухне у Авдеевой! К тому же тут еще и Толстой окопался со странницами певучими.

– Не поедем, – говорит Баратынский, – ни за что не поедем! Честно говоря, мне этот Батуми никогда не нравился. Подозрительный он весь какой-то. А шашлыками, брат Пушкин, мы с тобой отменно перекусим в грузинском подвальчике на Моховой. Они там страсть как хороши, ей-ей!

А вот чем кормила Авдеева, Екатерина Алексеевна. Рецепт этого дела:

Раковый пирог

Отварив с сотню раков, черепки снять и вынуть из них внутренность, прочее истолочь и размешать с 2 бутылками сметаны. Вымешав достаточно, пропустить, протирая, сквозь сито, и варить пропущенное, пока ссядется. Ссевшееся выложить в сито и дать сыворотке стечь, оставшееся положить в ступку и растереть, пока делается жидко. к этому прибавить достаточное количество ракового масла и выпустить одно за другим 8 цельных яиц и 14 желтков, продолжая растереть, пока все перемешается в однородную массу. Тогда вмешать очищенных и изрубленных фисташек и миндалин, смешав хорошенько в каменной чашке, развести до известной густоты сладким белым вином и прибавив немного рому; можно прибавить какой-нибудь ароматической эссенции и сахару по вкусу. Смесь эта ровно выливается

в форму, которую ставят в кастрюльку с горячею водою на легкий огонь, не давая воде закипеть, а только допуская ее нагреваться, и когда яйца достаточно сгустятся, вынуть форму из воды, опрокинуть ее на круглое блюдо – и получится сладкое блюдо, которое видом и вкусом не уступит лучшим кондитерским произведениям (на любителя).

5. Груши и Грибоедов

Пушкин любил хорошо покушать. Бывало, сядут с Баратынским отобедать и обедают, куда ночь не грянет. А там уже и к цыганам можно, и к актрисам, и в тайные общества.

И вот обедают они с Баратынским в который раз, а к ним заходит Грибоедов и говорит, так, мол, и так, судари мои сизокрылые, а я только что прибывши из Персии. Прямо, говорит, с дальнобойной кареты и к вам. Те обрадовались, посадили Грибоедова за стол как человека, накормить хотели. А Грибоедов давай нос воротить. Всем ему не так.

– Ну что это такое! Рябчики в соусе бешамель? Я вас умоляю! Это крысы, а не рябчики. А в соусе вашем ноги мыть можно. Еще тридцать восьмого дня я с султанами обедал, а вы мне тут будете говорить! Ну чем вы можете удивить, а?! Гляжу на ваш стол – в Персии таким собак кормят. Причем шелудивых.

Они ему – пудинг с грушами, а он:

– Ха-ха! Да я такое павлинам в Персии отдавал, шмавлинам! Подлецы вы, право, братцы, как есть подлецы! Скалозубы и молчалины! А ты, Баратынский, особенно.

Расстроились Пушкин с Баратынским.

– А давай, брат Баратынский, – говорит Пушкин, – отвезем его к Авдеевой.

Взяли, повезли. По дороге Грибоедов совсем расшалился, городовых пугал. Высунулся из кареты и все норовил на ходу цилиндр у кого-нибудь сбить.

Так с муками и добрались. Привозят, заводят на кухню. Там Екатерина Алексеевна в котле что-то помешивает. Пушкин поведал ей о беде, пока Грибоедов по кухне слонялся и в кастрюли заглядывал.

– Удиви его, Лексеевна, – взмолился Пушкин, – а то совсем от рук отбился в своих персиях. В шмерсиях. Перестал на человека быть похожим. Похоже, испортили нам его кухней азиатской, кухней адско-сатанинской.

– Щас, – говорит Авдеева, – удивлю.

Поварешкой зачерпнула из горшка кой-чего дымящегося, наложила этого дела в тарелку с горкой да подала Грибоедову. Тот покочевряжился немного, поотпихивал ложку, но потом все же попробовал. Пожевал задумчиво, закатив глаза к потолку. Потом съел несколько ложек. Вытер губы рукавом и вмиг сделался серьезным, как на портрете. Таким вдумчивым и тихим голосом говорит:

– Удивила, мать. Можешь. Был неправ, признаю и каюсь. Чрезмерно расшалился и все такое. Готов принять любое наказание. Ей-ей, вот теперь я понял, что уже не в персиях своих, шмерсиях, обитаюсь, а домой вернулся. Восвояси. Как говорится, нам дым отечества пурум-бум-пум, чего-то там приятен. А что это за блюдо-то было, а, мамаша?

А это была мясная каша. И вот ее рецепт.

Мясная каша

Каша готовится из живности и дичи, например: куры, куропатки, баранина, телятина и т. п. Вначале приготовить и сварить рассыпчатую из смоленской крупы кашу. Потом назначенную дичь, напр., куропатку, сжарить, снять с костей, мягкие части изрубить мелко, а кости сложить в кастрюльку, где куропатка жарилась, залить бульоном, выварить сок до совершенной густоты и снабдить по вкусу солью. Когда каша будет готова, выложить из кастрюли на сотейник, перемешать с рубленой дичью, растопленным маслом и соком из дичи, наложить плотно в горшок, поставить в горячую печку и, когда сверху заколеруется, подать на стол в горшке. (на 4 персоны).

6. Славный парень Вальтер Скотт

Однажды в Петербург приехал великий британский писатель Вальтер Скотт. Походил тут по экскурсиям, Эрмитаж, все дела, а потом зашел в гости к Пушкину. А у Пушкина в то время как раз в гостях сидел Баратынский. Они как раз готовились к обеду.

А со Скоттом этим переводчик таскался как привязанный и все подряд за ним переводил. Иначе кто бы его тут понял, бусурманина!

– Может, перекусишь с дороги дальней? – предложил Александр свет Сергеевич. Гостеприимно так предложил, уважительно вполне.

– Не могу, – взмолился Скотт. И вместе с ним переводчик взмолился, вернее, взревел как укушенный. И еще, подлец, руки заламывает, как в драмтеатре.

– Не могу, – значит, эти оба кричат, – кушать русский кухонь! Не фантастиш! Не карашо! Только великобританский кухонь, только как у белый человек! А то вернусь в Лондон и плохую книжку буду написать (тут переводчик, подлец, еще и подмигнул глумливо). Назову ее «Из России с гастритом». После чего Европа вас осудит. Вас проклянут навеки.

– Да-а-а, – протянул Пушкин, многозначительно так протянул, – тут тяжелый случай, тут без Авдеевой, Катерины-то Алексеевны, не обойтись.

Баратынский кивнул ему в ответ. После чего повезли они британского писателя в гости к Авдеевой.

Зашли. А Екатерина Алексеевна как раз что-то мыла в жбане и тут же это вымытое чистила, какие-то продукты питания это были.

Пушкин говорит ей:

– Мы тут Скотта тебе привели.

– Это-то я вижу, – говорит Авдеева. – А что ему надо, болезному?

– Английского чего-то хочет. В смысле покушать. Но, грит, чтоб настоящего. Чтобы, грит, как у людей у белых. Чтобы без обману и подтасовок. Чтобы душа английская запела. Чтобы рванула ввысь и на разрыв. А то, говорит, пищеварение ни к черту. Оголодал, мол, и звереть начинаю.

– Ну это мы разом, – сказала Авдеева.

А опосля быстро там чего-то настругала, накрошила, в кастрюльке перемешала, в тарелку наложила да протянула Скотту. Вальтеру Скотту. А тот сперва дал попробовать переводчику, потом сам откушать изволил, потом они с переводчиком отошли в угол, пошущукали там. Потом вернулись, и Скотт говорит:

– Очень вкусно. Карашо. Ты, бабúшка, ешь бьютифул. Се манифик. Всем бабúшкам бабúшка. Ты ешь Королева Плит. Андэстенд? Ферштеен?

Короче говоря, Вальтер Скотт уехал из России с любовью. И переводчика с собой увез.

А Пушкин с Баратынским зачем-то рассказали эту историю Максиму Горькому. А тот, значит, рассказал молодым талантливым авторам. А уж те, как водится, потом все перековеркали – и Скотт у них превратился из писателя в повара. В повара по имени Оливье.

Короче говоря, стали тот салат оливье употреблять налево и направо: во всех дворянских домах, на все праздники, на Первое мая, на Седьмое ноября, ко всякому балу обязательно тазик настругают, даже во дворце стали готовить. Отныне коронация без оливье – не коронация. Вот во дворце-то, говорят, первоначальный рецепт и извратили, колбасу вареную бухать стали, горошек какой-то придумали и т. д. А настоящий рецепт это тот, который был у Авдеевой, у Катерины-то Алексеевны. Вот он:

Салат «оливье»

Салат «оливье». Пропорция: кур 1 шт., вареного картофеля 5 шт., свежих огурцов 5 шт., трюфеля 1 шт., соуса провансалья 4 столовых ложки.

Приготовление: куру отварить в бульоне и, вынув, остудить, снять всю мякоть, как филей, так и с лапок «квист», нарезать наискось, тонко, планкетами. Картофель взять крупный, округлить столбиком и нарезать копейками. Огурцы свежие очистить и нашинковать тонко. Все это сложить в кастрюлю, чуть-чуть посолить, положить соуса провансаль и перемешать, а затем выложить в салатник уравнивая горкой, убрать сверху шинкованными трюфелями и салат готов; подается специально на закуску.

Провансаль. Порция на 10 персон: масла прованского 1 кг, желтков 2 штуки, горчицы сарептской готовой – столовую ложку, уксуса – по усмотрению, молотого белого перцу – по вкусу; соли – по вкусу; приготовление: положить в миску желтки и горчицу и вымешать лопаточкой, затем постепенно вливать прованские масло, влить немного и мешать и когда вымешаете с маслом и масса будет гладкая, тогда влить еще немного масла, и также вымешивать; продолжать таким образом до тех пор, пока не смешаете все масло. Тогда положить соли и перцу по вкусу и немного уксуса, чтобы соус не разжидить, вымешать еще раз, И соус готов. Влить в соусник и подавать.

Примечание. Прованское масло вливать понемногу, каждый раз хорошо вымешивать до гладкости, следить чтобы не отскочило, то есть чтобы масло не отделилось от горчицы и желтка; но если это случится, то исправляют так: взяв в отдельную посуду еще немного горчицы, начать снова вымешивать, подкладывая ложкой понемногу свернувшейся массы. Если же при заправке соус очень густ, «жирный» и масло не вмещается все по рецепту, тогда влить немного воды вымешать и продолжать подливать остальное масло понемногу. Уксусом же соус надо разводить по усмотрению густоты, густота его должна быть как сметана.

7. Пушкин и правильные времена

Или, к примеру, вот такая история произошла в нашем Санкт-Петербурге. И понаделала много толков в свете. В нашем, простите за прямоту, высшем обществе.

Крылов, который баснописец, который Иван Андреевич, был большим любителем перекусить. А особенно в гостях любил покушать. Потому как живот имел вместительный. Бывало, зайдет к дворянам каким-нибудь, сядет там перекусывать и, пока все не слопают, не уйдет. А дворяне обижались и расстраивались, потому как продуктов питания из-за таких вот и не напасешься.

И вот как оно обычно бывало. Идет Крылов по Петербургу, а двери с шумом закрываются и на них поспешно таблички вешают: «Никого нет дома», «Ушел на бал», «Барин потчевать изволят».

И только Пушкин его пускал. Потому что добрейшей души человек наш Александр Сергеевич. Только вот у Пушкина с продуктами питания обычно обстояло неважно, мало чего по сусекам наскребешь. Так что Крылов подолгу у него не засиживался. А однажды вообще никакого продовольствия у Пушкина не нашлось. Лишь початая бутылка шампанского и крошки от бизе.

Пригорюнился Крылов. И Пушкин тоже расстроился.

– А поедем, – говорит, – брат Крылов, к Авдеевой на обед!

Поехали. Приехали. А Екатерина Алексеевна как раз рыбу чистит.

– Садись, – говорит, – классика русская, обедать будем.

И принялись обедать.

Подали супчик. Похлебал супчику Крылов, откинулся на спинку стула и выдохнул:

– У-ф-ф!

Губы салфеткой утер, пуговку на жилете расстегнул и говорит:

– Впервые, – говорит, – такое со мной, чтоб я наелся. Это ж надо! Да еще одним первым! Да еще без добавки обошелся! И без второго!!! Что же это за продукт питания такое колдовской, а, Екатерина Алексеевна? Расскажи, как делается, я своим денщикам передам, будут дома мне готовить. И всему Петербургу облегчение выйдет, не буду я к дворянам в дома лишний раз стучаться. Ни днем, ни по ночам.

– А записывай, – говорит Авдеева, – рецепт, Иван Андреевич. Бери перо гусиное, не стесняйся. И – записывай! Это суп королевский, суп старых времен, времен правильных.

Королевский суп (старых времен)

Взять 400 граммов ветчины без жира, нарезать мелкими кусочками, искрошить по 2 корня сельдерея, петрушки и 2 луковицы; положив коренья и ветчину в кастрюлю, прибавить 100 граммов свежего чухонского масла, ложку муки, вымешать, обжарить, залить бульоном и поставить вариться. Потом разнять двух кур на части, опустить в суп. Осьмушку миндаля сладкого и 10 миндалин горького очистить, истолочь мягко, положить также в суп. Когда все хорошо уварится, растереть 2 круто сваренных желтка, заправить суп, посыпать крошечку мельчайшего перца, дать вскипеть один раз, снять жир, процедить, поставить опять на, плиту, чтобы был горяч, но более уже не кипел, мешать, поднимая ложкою вверх. Отпуская на стол, положить в суповую миску белого хлеба, поджаренного в масле, и белое мясо от курицы, нарезав его полосками.

8. Пушкинский дядя

Приехал Пушкин как-то в деревню, в дядино имение. Получается так, дядю рóдного приехал навестить. Соскучился. Бывает.

А дядя евонный, оказалось, помирает. И вокруг дядиной кровати сидят наследники и хитро так шушукуются. Подмигивают друг другу. Иногда даже обоими глазами сразу. До Пушкина слова всякие долетают:

- не на шутку...
- занемог...
- золотая цепь...
- все взять и поделить...

А Пушкин был не такой, как эти наследники. Пушкин был самых честных правил. Не мог он радоваться чьей-то гибели неминуемой и прибыля подсчитывать.

Решил он дядю спасти. Поговорил сперва с докторами. А те руками разводят, мол, а что ты хочешь, Пушкин, когда медицина бессильна.

Прыгнул тогда Пушкин в карету и айда в Петербурх. И к Авдеевой сразу. А та как раз что-то по бутылкам разливала. Рассказал Пушкин ей про беду с дядей. Говорит, мол, выручай, Алексеевна, последняя надежда – это ты.

– Ладно, – говорит Авдеева, – будем выручать. А как же иначе! Или мы не классики земли русской!

Екатерина Алексеевна взяла с собой корзинку, чем-то позвякивающую, и пошли они из дома. Погрузились в карету, по пути прихватили с собой Баратынского и поехали в имение. Прибыли, а там наследники еще ближе подобрались к постели больного. Сжимают вокруг него кольцо.

Авдеева решительно растолкала наследников, подошла к кровати изголовью, достала из корзины бутылку с жидкостью, набулькала из бутылки в ложку, поднесла больному дяде. С трудом впихнули в дядю первую ложку, вторая уже легче пошла. А потом дядя вдруг ожил, глаза открыл, хватать бутылку и присосался к ней – не оторвать. То есть это наследники, почуяв неладное, хотели оторвать бутылку от дяди, да Пушкин с Баратынским, молодцы, не дали. Не сплеховали.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

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

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