

ОТ СУПА «А-ЛЯ ТОРТЮ» ДО «ПЕРСИКОВ ПО-КАРДИНАЛЬСКИ»

КРЫМЧАНАМ ПРОДЕМОНСТРИРОВАЛИ ШЕДЕВРЫ ЦАРСКОЙ КУХНИ

...Увидев роскошно накрытый стол, все затаили дыхание. Еще бы — на белой скатерти соседствовали заливная стерлядь, раковый суп, роскошные торты и десерты, знаменитая гурьевская каша и еще немало изысканной снеди. Венчало гастрономическое великолепие чудо из чудес — фазан в перьях!

Нет, это было не открытие очередного дорогого ресторана. На этот раз народу предложили мероприятие посерьезнее — научно-практическую конференцию «Царская кухня Ливадийского дворца», плод совместных усилий Ассоциации заповедников и музеев Крыма и Симферопольского высшего профессионального училища ресторанного сервиса и туризма. Нелишне отметить, что встреча историков, кулинаров и других заинтересованных сторон стала своеобразной прамбулой к будущему выходу в издательстве «Антиква» богато иллюстрированной книги «История церемониального застолья: от княжеского пира до кремлевского банкета».

Нескромное обаяние церемониала

В слове «церемониал» есть ни с чем не сравнимая притягательность — приятно, затаив дыхание, ощутить свою причастность к сонму избранных! Увы, нынешняя «элита» к элите истинной (с французского elite — лучший, избранный) имеет весьма отдаленное отношение. Специалисты категоричны: ни богатство (даже самое астрономическое), ни высокое положение не являются признаками элитарности, если отсутствуют воспитание и то, что в Российской Империи включало в себя емкое понятие «честь». Взять хотя бы девиз дворянского рода Васильчиковых: «Жизнь — царю, честь — никому!»

Царские пиры, которые в старину длились по несколько дней, были не только и не столько праздником желудка, но и настоящим театрализованным действием, проводимым по особым правилам. Рассказ об истории церемониального застолья доктора исторических наук, профессора Оксаны Захаровой изобилует множеством любопытнейших деталей. Оказывается, тем же киевским князьям была свойственна и благотворительность — снесь, оставшуюся от пышных пиров, развозили нуждающимся. Отдельная глава — присутствие за общим столом прекрасных дам. В допетровские времена на женщинах, а тем паче незамужним девицам, путь на пиры был заказан — хозяйка дома лишь выходила к гостям с так называемой целовальной чашей. Только в 1699 году в Лефортове дамы впервые сели за столом с кавалерами. Любопытная деталь: свою красавицу сестру Наталью Алексеевну Петр I к столу не допустил — видимо, боялся, что смутят девицу захмелевшие кавалеры вольными взглядами да жестами. За пиром царевна наблюдала из-за бархатного занавеса.

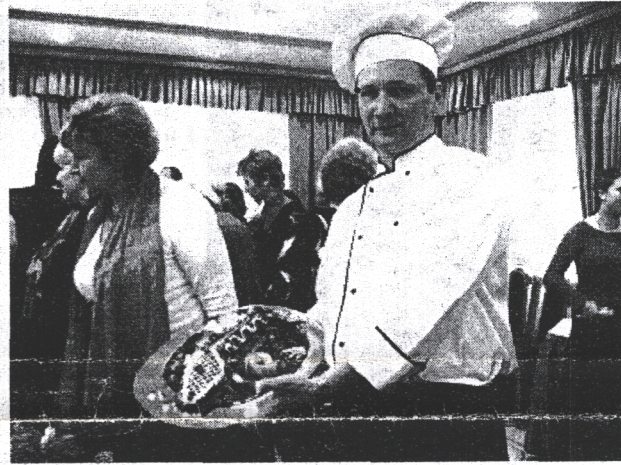
А сколько историй связано с петровским штрафным Кубком Большого Орла! Приведем одну из них — трагическую. Как-то раз жена одного вельможи, немка, царское застолье проигнорировала. Чтобы избежать штрафной чаши, пала в ноги императрице Екатерине: «Беременная я, матушка, пить не могу, уж замолви за меня словечко перед государем!» Увы, Петр I был непреклонен: «Если позволю ей кубок не пить, весь Петербург



У царского стола



Чудо в перьях



Пожалуйста стерлядь!



Меню из коронационного сборника Николая II

И НАКОНЕЦ, СЮРПРИЗ «КВ» — РЕЦЕПТ ГУРЬЕВСКОЙ КАШИ

Ингредиенты (на 6 порций):

Манка — 100 г
Молоко — 500 мл
Измельченные грецкие орехи — 50 г
Сахарный песок — 100 г
Сливочное масло — 50 г
Яйца — 1 шт.
Абрикосы — 10 шт.
Ванилин
Сливки

Вскипятить молоко, немного посолить, постепенно всыпать манку и сварить вязкую кашу. Немного охладить, добавить растертые с сахаром желтки, взбитые белки, ванилин и обжа-

ренные на сливочном масле орехи. Все тщательно перемешать. Налить в мелкую широкую кастрюлю сливки и поставить в духовку, разогретую до 180 градусов, для образования пенок. По мере образования пенок снимать их и выкладывать на блюдо.

В смазанную маслом сковороду положить большую часть каши. Затем выложить слой нарезанных абрикосов, на них — слой пенок, далее чередовать слои в зависимости от количества снятых пенок, последний слой — каша. Запекать в духовке до образования золотистой корочки при температуре 180 градусов. Готовое блюдо посыпать измельченными орехами.

подумает, что благоволю к немцам!» «Штрафная» обернулась трагедией — у несчастной произошел выкидыш. Мертвого младенца заспиртовали — от него, сердешного, и пошла знаменитая Кунсткамера.

Каждый из русских самодержцев и самодержиц вносил в церемониал что-то новое. Елизавета Петровна положила начало так называемым орденом церемониям: изготавливались специальные орденовые сервизы, а к императрице на обеды приглашались наиболее заслуженные кавалеры того или иного ордена. Екатерина II была настоящим фанатом кофе — из двух фунтов зерен для императрицы варили всего две маленькие чашечки напитка. Бывало, что у придворных, которых она потчевала таким «кофеином», сердце буквально из груди выскакивало!

Да и вельможи царские были знамениты не только деяниями своими, но и гастрономическими пристрастиями. Светлейший князь Потемкин обожал соленые огурцы, дом канцлера Нессельроде славился мороженым, а министр финансов Александра I граф Гурьев подарил современникам и потомкам изумительный рецепт гурьевской каши.

Достоинство упоминания и происхождения меню. Появилось оно во Франции во время царствования Людовика XIV. Король-солнце отличался отменным гастрономическим вкусом и неуемным аппетитом. А чтобы монарх не забыл, что заказал, скажем, на обед, к столу подавалась «карта уточненного удовольствия» — прообраз современного меню. Кстати, настоящим украшением кон-

ференции стала коллекция меню коронационного сборника Николая II из фондов библиотеки «Таврика».

Последний русский император привнес в церемонию застолья некоторую сдержанность. Умеренный в пище и питье, Николай II предпочитал сам брать с подносимого лакеем блюда порцию — весьма скромную. Увы, скромность императорской семье пришлось проявить и позже — в ссылке, которую с самодержцем разделил и повар Харитонов, расстрелянный вместе с царской семьей.

Новые, революционные вожди проявляли аскетизм, но недолго. Ржавую селедку и осмущу чай сменили пышные сталинские пиры. Появился и новый фольклор — так, выражение «пить кофе у Берии» означало... расстрел.

Блюда к царскому столу подавались... под грелкой

Но вернемся во времена царствования Николая II. Как рассказал директор Ассоциации заповедников и музеев Крыма Сергей Пушкарёв, при создании проекта Ливадийского дворца архитектор Краснов, естественно, предусмотрел и кухню — трехэтажный корпус на 63 помещения. От него во дворец вела подземная галерея с транспортером, по которому блюда поступали за 20 минут до подачи, причем накрытые грелками, чтобы не остыли. Пищу вкушали строго по часам: завтрак — в 12, обед — в 19, ужин — в 22 часа. Было также два чаепития — утром и в пять вечера. Повторюсь, умеренность была во всем: много-

ред коллегами и питомцами директора училища Марины Пальчук стояла далеко не простая — воссоздать блюда из меню знаменитых императорских обедов (к примеру, состоявшегося 26 мая 1913 года к 300-летию дома Романовых) и любимых кушаний последнего русского императора. Впрочем, пусть кулинары расскажут об этом сами.

— Вот одно из любимых блюд Николая II — золотистые сырники с вареньем, — рассказывает мастер Татьяна Ивановна. — Они готовятся из очень жирного творога с добавлением ванилина, изюма, небольшого количества муки и жарятся на растительном масле. Подаются со сметаной и вареньем. А это — торт «Маргарита»: масляный бисквит прослаивается взбитыми сливками. Украшается торт настоящими лепестками роз, смоченными в яичном белке и сахаре.

— Это суп «а-ля тортю» («как из черепахи») — делится профессиональными секретами Светлана Репченкова. — Туда входят телячья голова, телятина, курица, варится очень крепкий прозрачный бульон, добавляются оливки, трюфели и шампиньоны, потом — зелень. А вот студень из стерляди — ее мы искали целую неделю. Рядом — пулярка фаршированная. Вообще найти нужные продукты сегодня не очень проблематично, тем более что у нас есть свои поставщики.

— Без старого не бывает нового, — подводит итоги мастер производственного обучения поваров Иван Курташ. — Мы опять вернулись в историю. Но признаюсь честно: сегодня есть блюда с гораздо более сложной технологией приготовления, тем более что современное оборудование это позволяет. Эти блюда готовить просто, как все гениальное: обработки — минимум, просто продукты более качественные.

Устроителям конференции хочется сказать спасибо — за возвращение к истокам, за русский дух, который всегда «сладок и приятен» крымчанам.

Марина ГУСАРОВА
Фото и фоторепродукция
Алексея ВАСИЛЬЕВА